
GLASGOW
COLLEGE
LIBRARY

PHYTOGRAPHIE
MÉDICALE,

HISTOIRE DES SUBSTANCES HÉROÏQUES
ET DES POISONS
TIRÉS DU RÈGNE VÉGÉTAL,

PAR JOSEPH ROQUES.

NOUVELLE ÉDITION ENTIÈREMENT REFONDUE,
Et publiée en 3 vol. in-8°, beau papier vélin,
DE CHACUN 550 A 600 PAGES.

Avec un Atlas gr. in-4°, de 150 planches coloriées.

TOME TROISIEME.

PARIS,
EDOUARD GARNOT, LIBRAIRE,
RUE PAVÉE SAINT-ANDRÉ-DES-ARCS, 7.

1845.

PHYTOGRAPHIE MÉDICALE.

CRUCIFÈRES.

Cruciferæ. Juss. DC.

MOUTARDE. *SINAPIS.*

Calice lâche, très-ouvert. Corolle à quatre pétales, disposés en croix. Ovaire surmonté d'un style terminé par un stigmate arrondi, et entouré de quatre glandes à sa base. Silique à deux loges, contenant plusieurs graines, et terminée par une languette saillante.

MOUTARDE NOIRE. *SINAPIS NIGRA.*

Sinapis nigra. Linn. Spec. 933. DC. Fl. Fr. 4109.

(Planche 113.)

Elle a une tige cylindrique, rameuse, légèrement velue, haute de trois à quatre pieds. Les feuilles inférieures sont larges, pétiolées, verdâtres, rudes, divisées en lobes arrondis, et munies de quelques poils écartés. Les fleurs naissent en grappes terminales le

long des rameaux ; elles sont petites, jaunes, et produisent des siliques glabres, quadrangulaires, droites, serrées contre la tige, et terminées par une corne extrêmement courte. Les semences sont globuleuses, noires et d'une saveur âcre. Cette plante croît spontanément dans les terrains arides et pierreux; elle est commune dans les champs cultivés.

La moutarde blanche (*sinapis alba*) se trouve dans les mêmes lieux. Sa tige est cylindrique, striée, rameuse, un peu hispide. Ses feuilles sont pétiolées, pinnatifides, garnies de poils sur leur pétiole et sur leurs nervures postérieures. A ses fleurs, d'un jaune pâle, succèdent des siliques velues, dont l'extrémité est allongée et courbée en forme de bec. Les semences sont globuleuses, d'un blanc jaunâtre, un peu plus grosses que celles de la moutarde noire ; elles ont aussi une saveur un peu moins piquante.

Les graines de ces deux plantes jouissent de propriétés analogues. Suivant M. Thibierge, la graine de moutarde noire contient une huile fixe, douce, légère; une huile volatile, pesante, âcre, irritante ; de l'albumine végétale, du mucilage, de l'azote, du soufre et du phosphate de chaux. Ces semences, triturées avec l'eau et la chaux vive, dégagent de l'ammoniaque. Lorsqu'on les mâche, elles irritent toutes les parties de la bouche, provoquent une abondante salivation. Introduites dans les voies alimentaires sous forme de poudre, elles produisent une chaleur vive, des nausées, des vomissemens, et même une inflammation mortelle.

Les propriétés actives de la moutarde résident dans l'huile volatile. On obtient cette huile en distillant avec

l'eau la farine de moutarde. Elle est de couleur jaune citron, et l'odeur en est aussi irritante, aussi pénétrante que celle de l'ammoniaque caustique. Mise en contact avec la peau, elle y produit des ampoules avec une surprenante rapidité. Cette huile est un poison des plus caustiques.

Mais l'usage modéré de la moutarde qu'on sert dans nos repas n'expose point à de semblables dangers. C'est un condiment aussi agréable que salubre pour les estomacs affaiblis et paresseux; il ranime les fonctions digestives, dissipe l'inappétence, relève la saveur des alimens les plus vulgaires, donne un sentiment d'alacrité, et multiplie les jouissances de la table. On a poussé fort loin l'art de donner aux moutardes des goûts très-variés. Celles de Maille et Acloque, imprégnées d'un arome exquis, ont mérité les suffrages de l'Apicius français, M. Grimod de La Reynière. Est-il surprenant que leur renommée ait pénétré jusqu'aux extrémités du globe?

La médecine emploie aussi quelquefois la graine de moutarde comme un stimulant précieux dans les affections où domine la faiblesse. Légèrement broyée, et délayée à la dose d'un à deux gros dans un véhicule aqueux, elle a une action émétique; ce moyen peut être mis en usage à la campagne, dans un cas d'urgence, lorsqu'on n'a pas sous la main les vomitifs ordinaires. Pourvue de son tégument, elle purge, à la dose d'une à deux cuillerées. A faibles doses, elle excite l'action des reins, et provoque l'écoulement des urines. On conseille l'usage de la moutarde contre le scorbut, l'hydropisie, les fièvres intermittentes. Pour dissiper l'accès

fébrile, Bergius prescrivait les semences entières, à la dose d'une cuillerée, répétée quatre ou cinq fois dans l'espace de vingt-quatre heures; mais il y joignait le quinquina lorsque la fièvre opposait une longue résistance. On a quelquefois essayé, mais non sans danger, la moutarde en poudre. Van Swiéten raconte à ce sujet qu'un paysan, jeune et robuste, en ayant pris, trois heures avant l'accès, une grande quantité dans de l'esprit de genièvre, fut saisi d'une inflammation violente qui se termina par la mort.

D'après l'observation de Callisen, la moutarde est un excitant très-efficace dans les affections putrides accompagnées de la faiblesse du pouls et d'un abattement extrême. Ce médecin ayant à traiter, en 1779 et 1780, une fièvre de cette nature parmi les matelots, à Copenhague, eut recours à ce remède énergique après s'être convaincu de l'inefficacité du musc, du camphre, de la serpentaire de Virginie. Il prescrivit d'abord un gros de moutarde en poudre toutes les heures, avec une quantité moindre de quinquina; mais ensuite il employa la moutarde seule, et ses succès furent aussi prompts qu'inespérés. Cette fièvre n'était point sans doute l'effet d'une inflammation gastrique, car un remède aussi actif aurait infailliblement aggravé tous les symptômes.

La moutarde a quelquefois dissipé des hydropisies opiniâtres, en provoquant soit des selles abondantes, soit des évacuations copieuses d'urines. Mead cite l'exemple d'une femme affectée d'une hydropisie abdominale, laquelle fut guérie en prenant matin et soir une cuillerée de moutarde entière, et, immédiatement après, une demi-livre de décoction de sommités vertes

de genêt. Cette femme avait fait auparavant usage de beaucoup de remèdes, et elle avait subi trois fois la ponction. On rapporte également la guérison d'un malade qui avait une hydropisie ascite accompagnée d'un œdème considérable des extrémités inférieures. Celui-ci prenait deux fois par jour quatre onces de bière où l'on avait fait infuser des semences de moutarde, des cendres de genêt et de la limaille de fer. L'effet de cette bière fut si prompt et si heureux, que dès le premier jour le malade rendit environ vingt livres d'urine. Je conviens que ce sont des remèdes vulgaires; mais un médecin prudent ne saurait les dédaigner lorsqu'il est question d'un genre de maladies ordinairement fort rebelles, et surtout lorsque les viscères sont tout-à-fait exempts de phlogose.

Le docteur Macartan a particulièrement recommandé l'usage de la moutarde blanche contre l'angine tonsillaire. Il l'emploie sous la forme de gargarisme avec la gomme arabique, le miel et l'eau de fleur de sureau. Cette lotion stimulante a quelquefois détaché une quantité considérable de mucus dont quelques parties étaient membraniformes. (Voyez le *Journal général de médecine,* tome 34.)

L'emploi extérieur de la moutarde, aujourd'hui si fréquent, était recommandé par les anciens, et surtout par Asclépiade, qui s'en servait contre la léthargie et les catarrhes invétérés. Qui ne connaît point cette espèce de topique qu'on nomme *sinapisme,* et qu'on prépare avec la graine de moutarde pulvérisée et le vinaigre? Appliqué et maintenu sur la peau pendant quelque temps, il y provoque une chaleur vive, une

irritation douloureuse, accompagnée de rougeur, de gonflement, d'inflammation, d'ampoules et quelquefois d'une ulcération profonde. On applique ordinairement les sinapismes à la plante des pieds, aux mollets, aux cuisses, etc., dans le dessein d'irriter ces parties et d'y porter l'action vitale, vicieusement concentrée sur les organes intérieurs. On a journellement recours à cette application rubéfiante dans le traitement des fièvres putrides et malignes, des phlegmasies viscérales, des affections rhumatiques et goutteuses, pour rappeler à la peau des éruptions, des exanthèmes qui ont disparu; pour détourner des spasmes, des congestions sanguines; pour dissiper le délire, des céphalalgies intenses et opiniâtres, des mouvemens apoplectiques, etc. Mais, relativement à l'emploi de ces topiques irritans, il faut, ainsi que le conseille notre Barthez, prendre en considération le caractère et les périodes de la fluxion. Ainsi, lorsqu'elle se forme ou qu'elle se renouvelle par reprise, on doit préférer les irritations révulsives, c'est-à-dire appliquer les sinapismes sur les parties éloignées du terme de la fluxion. Si, au contraire, elle est dans son état ou vers son déclin, il faut que l'application ait lieu dans le voisinage de l'organe principalement affecté, afin d'opérer une irritation dérivative. (Voyez la *Science de l'homme*, par Barthez, tome 2, page 76, ainsi que son beau *Mémoire* sur les fluxions, inséré dans le second volume des *Actes de la Société médicale d'émulation de Paris*.)

Les sinapismes sont souvent appliqués avec avantage contre la rétropulsion de la goutte; on les préfère aux vésicatoires lorsqu'il est urgent de rappeler aux articu-

lations une irritation goutteuse qu'une métastase soudaine a jetée sur les parties internes. Toutefois il convient d'observer qu'en général, dans les maladies aiguës, dans les phlegmasies ordinaires, les rubéfians ne doivent jamais être appliqués sans avoir préalablement affaibli la fluxion inflammatoire par les antiphlogistiques, par les saignées, soit locales, soit générales. Dans les attaques violentes de rhumatisme, dans la névralgie sciatique, on a vu les cataplasmes de moutarde occasioner des douleurs excessives, des mouvemens convulsifs chez des personnes douées d'une grande sensibilité. Quel abus ne fait-on pas tous les jours et des sinapismes et des vésicatoires, dans le dessein de faire taire la douleur en lui opposant une irritation plus vive! Cette règle de thérapeutique, qui nous a été transmise par le père de la médecine, souffre des exceptions nombreuses; mal interprétée, elle devient la source des plus funestes erreurs.

Les pédiluves, qu'on prépare en délayant dans une certaine quantité d'eau chaude depuis quatre, six ou huit onces jusqu'à une livre de farine de moutarde, sont également prescrits dans les mêmes circonstances. Ainsi que le sinapisme, ce puissant révulsif détourne quelquefois des congestions imminentes, dissipe ou diminue des irritations fixées sur le cerveau, sur le poumon, sur les organes gastriques; mais il exige dans son emploi les mêmes précautions. Lorsque les systèmes sanguin et nerveux sont dans un état de vive excitation, les doux attractifs, les bains tièdes, les pédiluves simples, les fomentations émollientes sont préférables aux topiques irritans, qui agissent quel-

quefois sur toute l'économie comme sur le lieu de leur application.

Lorsqu'on veut produire sur la peau une irritation vive et pour ainsi dire instantanée, on emploie l'alcohol sinapique. M. Faure, pharmacien de Bordeaux, le prépare ainsi : Prenez, huile volatile de moutarde, douze grammes; alcohol à vingt-cinq degrés, deux cent cinquante grammes. Mêlez et conservez dans un flacon bouché.

Cette liqueur produit sur la peau une vive chaleur et une grande irritation. Il suffit d'appliquer sur la partie un morceau de flanelle ou de linge qui en soit imbibé, et qu'on humectera de nouveau deux ou trois minutes après, s'il en était besoin. Les picotemens que cette application produit sont d'autant plus sensibles, qu'ils ont lieu plus promptement. La peau se rubéfie, et se couvre même d'ampoules et de phlyctènes. Pour faire cesser presque subitement la douleur occasionée par ce révulsif, il suffit de verser à deux ou trois reprises quelques gouttes d'éther sulphurique sur l'étendue de la surface irritée. Plusieurs praticiens de Bordeaux ont employé utilement l'alcohol sinapique dans le traitement du choléra.

En publiant cet article, il y a environ dix ans, dans la première édition de la *Phytographie*, nous ne pensions pas que la moutarde deviendrait un jour une panacée universelle. Le public, toujours avide de remèdes nouveaux, toujours crédule, toujours confiant dans les promesses des empiriques, ne saurait maintenant vivre et digérer sans prendre de la moutarde

blanche. On lui a dit qu'elle guérissait la faiblesse, qu'elle calmait en même temps les irritations, il l'a cru; qu'elle dissipait la goutte, les rhumatismes, la paralysie, la colique, la constipation, les maux de tête, les rétentions d'urine, etc., il l'a cru. Et comment résister à l'évidence? Celui-ci était constipé depuis un an, grâce à la moutarde blanche, il va tous les matins à la garde-robe, et cette fonction est si régulière, elle s'accomplit à une heure tellement fixe, qu'elle lui sert à régler sa montre et ses pendules. Tel autre avait un dévoiement intarissable qui a été réprimé promptement par la moutarde. Enfin, la moutarde purge, resserre, réveille, endort, remédie à toutes les infirmités humaines. Elle est surtout le remède souverain des glaires, qu'elle va combattre dans les replis membraneux les plus secrets. Les adultes et les vieillards, les femmes et les enfans, tout le monde en éprouve les effets salutaires. Ainsi, le sexe, l'âge, le tempérament, la différence des causes, l'irritation ou la faiblesse, rêveries que tout cela, jeux de mots inventés par les médecins, afin de multiplier les médicamens et d'accroître les difficultés de l'art.

Mais observez bien qu'il ne s'agit pas ici de la moutarde noire; celle-là est nuisible; la blanche est la seule bonne. Surtout n'allez pas la prendre chez le pharmacien, chez l'épicier, chez le marchand de graines, à coup sûr vous seriez trompé; un seul homme, à Paris, possède et vend la véritable moutarde blanche. Son nom est dans toutes les bouches, la renommée publie ses cures merveilleuses; elles sont inscrites sur les carreaux de vitre de sa boutique, elles sont vraies, elles

sont authentiques. Lisez : elles sont attestées par un maire de village, un maître de poste, un percepteur de contributions, un officier en retraite ; tous ces gens-là étaient malades, moribonds, la moutarde blanche les a sauvés ; ils en continuent l'usage par reconnaissance ; elle les fera vivre long-temps et joyeusement.

Mais changeons de langage, le sujet est grave ; il s'agit de la santé publique. La moutarde noire et la moutarde blanche ne diffèrent guère par leurs qualités ; elles contiennent l'une et l'autre un principe volatil très-âcre, très-irritant. Mais, dira quelqu'un, on ne broie point ces graines, on les prend entières, dans leur état naturel. Eh ! comptez-vous pour rien la propriété dissolvante des sucs gastriques et intestinaux ? ces sucs attaquent le tégument des graines, mettent à nu leurs parties actives qui irritent alors les tissus digestifs, ainsi que les nerfs qui s'y distribuent, provoquent des phénomènes variés, des tranchées, des inflammations aiguës ou chroniques, des spasmes qui se répètent sur d'autres appareils organiques, causent des échauffemens, des rougeurs au visage, des ébullitions sur tout le corps, des constipations opiniâtres ; enfin une irritation générale difficile à vaincre. Citons quelques exemples entre mille.

Une dame, parvenue à l'âge critique, éprouvait une sorte de malaise pendant l'acte de la digestion, et de temps en temps des sueurs qu'elle attribuait à un état de faiblesse. Ayant entendu parler des vertus digestives de la moutarde blanche, elle en prit tous les matins une cuillerée pendant une douzaine de jours. Les premières doses provoquèrent plusieurs évacuations ; les

suivantes de l'échauffement, des coliques, des douleurs lombaires qui s'étendaient jusqu'à l'hypogastre. Malgré ces symptômes fâcheux, elle voulut continuer l'usage de la moutarde. Alors l'irritation se concentra sur l'utérus, et fut suivie d'une inflammation violente. Il fallut recourir aux sangsues, aux bains, aux adoucissans, à un régime sévère. Trois mois après, cette dame était encore souffrante.

M. H......, âgé d'environ cinquante-cinq ans, d'un tempérament sanguin, un peu mélancolique, sujet d'ailleurs aux congestions hémorrhoïdales, éprouvant habituellement une constipation incommode et des douleurs rhumatiques vagues, voulut aussi faire l'essai de la moutarde blanche. Les premières doses lui sont favorables; il continue. Les douleurs musculaires augmentent, il est horriblement échauffé; les bains, les lavemens, un régime végétal, rien ne peut émouvoir les intestins. Il ne dort plus; il est en proie à un état de spasme; il est tout tremblant. Son visage devient rougeâtre, comme ecchymosé. On le saigne, on lui applique des sangsues, on lui donne des émolliens; il en est soulagé très-faiblement. Je lui conseille l'air de la campagne; il y prend du lait frais matin et soir, et ce régime lui donne un peu de calme. Mais la moutarde a exaspéré son état, et la constipation est plus réfractaire. Ce malade, naturellement hypochondre, est devenu plus morose, plus triste; on le voit errer dans les promenades écartées, toujours seul, toujours livré à une profonde mélancolie.

Un homme de lettres, ennemi de la médecine dogmatique et de ses remèdes, s'était épris de la moutarde

blanche, qui devait ranimer son appétit blâsé, dissiper ses migraines, et favoriser les opérations du cerveau; car il croyait aussi, malgré son esprit éclairé, aux miracles de la moutarde, et *aux trois mille cures* affichées à la porte de la boutique où elle se vend. Les premiers jours il est purgé, son appétit s'aiguise, il dîne mieux; ô l'excellent remède! Huit jours après il est pris d'une rétention d'urine, maladie qu'un magister de village a pourtant dissipée avec la moutarde; car un certificat de l'adjoint du maire l'atteste. Que faire dans cette grave circonstance? consulter un médecin habile, spécial? cela ne se peut, le malade n'aime que les empiriques. Cette fois, du moins, il fut assez bien inspiré. Il abandonna la moutarde, il se baigna, prit de la limonade cuite, de la tisane d'orge et du chiendent; enfin, il fit à peu près ce que la médecine dogmatique lui eût conseillé, et il s'en trouva bien.

Un artiste français, employé à la cour de Stuttgard, et sujet à des douleurs goutteuses, parlait avec enthousiasme des vertus de la moutarde blanche; il en prenait habituellement, et il n'était plus goutteux, grâce à ce puissant remède. Il se vantait même d'en avoir introduit l'usage dans plusieurs maisons de Stuttgard, et tous les ans, lorsqu'il venait à Paris passer ses trois mois de congé, il en faisait une bonne provision pour lui et pour ses amis d'Allemagne. Je l'ai rencontré l'année dernière dans nos promenades, se traînant à peine, vieilli, changé et très-souffrant. Après les salutations d'usage : « Et la moutarde blanche, lui dis-je, elle ne vous soulage donc plus? —Vous aviez

raison, docteur, c'est de la *graine de niais* ou plutôt une mauvaise graine : elle m'a échauffé les reins, les entrailles; je souffre, et je suis accablé d'ennui. Je ne vous demande point des conseils, vous me diriez comme autrefois qu'on ne peut guérir entièrement la goutte, mais seulement la soulager par un régime doux et quelques remèdes simples. Moi, je veux un médecin qui me guérisse, et je crois l'avoir trouvé. Un médecin homœopathe de Stuttgard m'a promis de me guérir à mon retour; il a fait des miracles en Allemagne, et je vois que cette nouvelle médecine prend également à Paris. Je vais partir incessamment, et me confier à ce nouveau guérisseur. Qu'en pensez-vous? — Ce que j'en pense? ou c'est un charlatan, ou c'est un fou. C'est encore de la *graine de niais*, et vous êtes destiné à épuiser *toutes les mauvaises graines*. Au reste, c'est le sort du genre humain; il veut être trompé, il faut qu'il le soit absolument. Les empiriques de toutes les espèces ont un langage qui séduit, c'est le langage du mensonge : l'espérance le colore, la crédulité l'écoute, et la faiblesse le prend pour la réalité. »

La famille des crucifères nous offre encore quelques genres où l'on trouve des espèces douées de propriétés énergiques. Nous nous bornerons aux genres les plus intéressans.

COCHLÉARIA. *COCHLEARIA.*

Calice entr'ouvert, à folioles concaves. Pétales ouverts. Style court. Silicule déhiscente, globuleuse ou ovoïde, entière, à deux valves bossues, à deux loges ne renfermant qu'une à deux graines non bordées.

COCHLÉARIA OFFICINAL. *COCHLEARIA OFFICINALIS.*

Cochlearia officinalis. Linn. Spec. 903. DC. Fl. Fr. 4233. Fl. Dan. t. 135.

Sa racine, blanche, allongée et fibreuse, donne naissance à des feuilles nombreuses, disposées en cercle sur la terre, épaisses, succulentes, arrondies, cordiformes à la base, d'un vert luisant, et portées sur de longs pétioles. Au milieu d'elles s'élèvent plusieurs tiges glabres, tendres, un peu inclinées, garnies de feuilles sessiles, oblongues, sinuées, anguleuses. Ses fleurs sont blanches, disposées en bouquet peu étalé et terminal; elles produisent des siliques globuleuses, s'ouvrant par le milieu en deux valves concaves.

Cette plante fleurit en été, et croît dans les lieux humides voisins de la mer, au bord des ruisseaux des hautes montagnes. On la trouve aux environs d'Ostende, de Dunkerque; dans les Alpes du Piémont, et dans les Pyrénées, auprès de Baréges. On la cultive dans les jardins comme un excellent antiscorbutique, et on l'appelle vulgairement *herbe aux cuillers,* à cause de la forme creuse et enfoncée de ses feuilles.

La tige et les feuilles contiennent une huile volatile très-irritante. Cette huile est jaune, d'une odeur fugace, pénétrante, qui provoque les larmes, même de loin. Elle est d'une saveur âcre, et d'une pesanteur spécifique supérieure à celle de l'eau. Elle se volatilise facilement, et se dissout dans l'alcohol, avec lequel on peut la distiller. Cette dissolution est employée sous le nom d'*esprit de cochléaria.*

COCHLÉARIA DE BRETAGNE. *COCHLEARIA ARMORACIA.*

Cochlearia Armoracia. LINN. Spec. 904. DC. Fl. Fr. 4235. BLACKW. Herb. t. 415.

Cette espèce a une racine grosse et longue, un peu jaunâtre, d'où s'élève une tige droite, cannelée, anguleuse, haute d'environ deux pieds, divisée en rameaux florifères nombreux, droits et grêles. Ses feuilles radicales sont pétiolées, grandes, oblongues, grossièrement crénelées sur les bords; les feuilles du milieu de la tige sont découpées en lobes linéaires; les supérieures sont étroites, lancéolées, dentées en scie. Les fleurs, assez petites, blanches, et disposées en grappes lâches et terminales, produisent des silicules ellipsoïdes.

On trouve cette plante dans les lieux humides, aux bords des fossés et des ruisseaux. Elle est connue sous les noms de *grand raifort*, de *raifort sauvage*, etc. On la cultive dans les jardins pour les usages économiques et médicinaux. La racine est imprégnée d'un principe âcre, volatil, qui irrite vivement la langue et

l'arrière-bouche. Elle contient de l'albumine, de la fécule, et une huile âcre qui enflamme la peau, y produit des ampoules. Cette huile est d'un jaune clair, et a la même consistance que l'huile de cannelle. Elle tombe au fond de l'eau; elle a une odeur insupportable de raifort, et provoque les larmes. Elle est très-volatile: une seule goutte suffit pour infecter l'air d'une chambre. La saveur en est d'abord douceâtre, mais elle enflamme promptement la langue et les lèvres. Elle se dissout en petite quantité dans l'eau, et lui communique son odeur piquante. L'alcohol dissout facilement cette huile. Si on la conserve long-temps, elle se convertit peu à peu en aiguilles cristallines d'un éclat égal à celui de l'argent, qui exhalent l'odeur du raifort, puis celle de la menthe poivrée, puis enfin celle du camphre. Elles se volatilisent sans laisser de résidu, et se dissolvent difficilement dans l'alcohol.

L'huile de raifort est la partie active de la plante; c'est elle qui produit l'irritation des fosses nasales, et provoque les larmes quand on mange du raifort. Enfin, c'est à la présence de cette huile que le raifort râpé et appliqué sur la peau doit la propriété de produire la vésication.

Dans plusieurs pays on râpe la racine fraîche du raifort sauvage, et on s'en sert en guise de moutarde, pour assaisonner les mets, pour exciter l'appétit et réveiller le ton de l'estomac. Pour les usages médicinaux, on emploie séparément ou ensemble le raifort et le cochléaria officinal. L'un et l'autre abondent en principes volatils, âcres et excitans. L'eau, la bière, le vin, l'alcohol, s'emparent de leurs matériaux médi-

camenteux. On en prépare des sucs, des infusions, des teintures, des sirops, etc., qu'on emploie fréquemment contre le scorbut, les affections lymphatiques et scrophuleuses. Des médecins systématiques prodiguaient, il y a vingt-cinq ou trente ans, ces compositions stimulantes et toniques, surtout dans les maladies de l'enfance; d'autres systématiques s'efforcent maintenant de les bannir de la thérapeutique. On ne peut disconvenir que les maladies strumeuses ne coexistent, dans beaucoup de cas, avec une disposition inflammatoire, un état de chaleur et d'irritation qui contre-indique ce genre de médicamens; mais, plus souvent encore, elles se compliquent ou s'accompagnent d'un état de débilité qui réclame impérieusement l'usage des toniques. Toutefois il est des cas où la faiblesse est seulement secondaire, ou bien est combinée avec des inflammations qui contre-indiquent l'emploi des toniques, et peuvent même les rendre funestes (1).

---

(1) Voyez le savant traité du professeur Baumes sur les affections scrophuleuses; celui du professeur Hufeland, traduit et enrichi d'excellentes notes par le docteur Bousquet. Voyez aussi, dans le 2e volume de la *Doctrine générale des maladies chroniques* de Dumas, l'application de l'analyse à la médecine pratique par M. Bérard, article *scrophules*. Jusqu'ici on n'a rien écrit dans un aussi court espace de plus sage, de plus judicieux, sur cette déplorable maladie, dont le traitement a subi en très-peu de temps les variations les plus étranges. Le tableau analytique des fièvres, des phlegmasies, des névroses, etc., de leur étiologie, de leurs élémens, de leurs complications, est également tracé avec cette profondeur d'idées, ce laconisme nerveux et cette vigueur de pinceau qui n'appartiennent qu'aux grands maîtres. Dans ce travail classique, toutes les théories, tous les sys-

On mêle assez souvent le cochléaria, le raifort sauvage, le cresson de fontaine, avec les plantes amères et chicoracées, avec le trèfle d'eau, le pissenlit, la laitue, l'oseille, etc., et l'on administre le suc exprimé de ces végétaux, à la dose de quelques onces, dans les affections scorbutiques, dans l'engorgement des viscères abdominaux, dans les hydropisies passives, particulièrement dans celles qui suivent les fièvres intermittentes.

Le vin et le sirop antiscorbutiques, où entrent les plantes crucifères les plus actives, et dont la composition se trouve dans tous les dispensaires, s'administrent par cuillerées dans les cachexies lymphatiques et scrophuleuses. Ces médicamens conviennent dans les cas de faiblesse, de langueur et d'inertie; mais il faut sévèrement les proscrire lorsque la maladie se développe avec des signes de quelque inflammation viscérale. L'abus des antiscorbutiques, des plantes crucifères irritantes, peut d'ailleurs porter dans le sang un principe de dissolution, altérer même les solides, d'après l'observation de Barthez et de Cabanis, et déterminer des symptômes de scorbut chez des sujets qui auparavant ne paraissaient point y être disposés.

Bière diurétique. Prenez, semences de moutarde, deux onces; limaille de fer, quatre onces; cendres de genêt, une livre. Faites infuser dans douze livres de bière, et filtrez la liqueur. On en donne quatre onces,

---

tèmes, toutes les hypothèses, tous les faits sont exposés, discutés, appréciés avec une sagacité parfaite, et surtout avec cette critique impartiale qu'on trouve rarement dans la plupart des ouvrages modernes.

deux ou trois fois par jour, dans les hydropisies passives, en interposant de temps en temps un purgatif.

Infusion antiscorbutique. Prenez, racine de raifort sauvage, trois onces; cochléaria, trèfle d'eau, de chaque, deux poignées; écorce d'orange, deux onces; noix muscade, deux gros. Faites infuser pendant trois jours dans douze livres de bière ou de vin blanc de France; passez ensuite la liqueur, et ajoutez six onces d'eau-de-vie. On prescrit cette infusion à la dose d'environ deux onces, qu'on peut réitérer deux ou trois fois en vingt-quatre heures, dans les cas de scorbut, de chlorose, d'œdème, de leucorrhée et autres flux atoniques. Elle convient surtout aux individus faibles, pâles et bouffis.

Gouttes antiscorbutiques. Prenez, esprit de cochléaria, une once; laudanum liquide, un gros. On prend deux, trois et quatre fois par jour une vingtaine de ces gouttes dans deux ou trois cuillerées de vin vieux, ou dans tout autre véhicule approprié. C'est un remède très-actif qu'on peut prescrire avec avantage dans les cas de scorbut accompagné de douleurs musculaires; on l'emploie aussi en gargarisme dans les ulcérations atoniques de la bouche, en y ajoutant un peu de miel rosat.

Petit-lait sinapisé. Prenez, semences de moutarde écrasées, une once et demie; lait frais, eau commune, de chaque, une livre. Faites bouillir jusqu'à ce que la partie caséeuse soit séparée; passez, et édulcorez avec un peu de sucre. Ce petit-lait est le moyen le plus agréable et en même temps le plus efficace d'administrer la moutarde. On en donne une petite tasse quatre

ou cinq fois par jour, dans certains cas d'hydropisie, de paralysie, de rhumatisme, etc. Comme il excite toutes les sécrétions, et particulièrement celles de l'organe cutané, il faut le prendre tiède, et se couvrir suffisamment, afin d'obtenir une douce moiteur.

CARDAMINE. *CARDAMINE.*

Calice petit, entr'ouvert. Pétales ouverts, à onglet long et étroit. Silique grêle, à deux valves, s'ouvrant avec élasticité; cloison égale à la longueur des valves.

CARDAMINE DES PRÉS. *CARDAMINE PRATENSIS.*

Cardamine pratensis. Linn. Spec. 915. DC. Fl. Fr. 4198. Fl. Dan. t. 1039.

Cette jolie plante, qu'on appelle aussi *cresson élégant, cresson des prés,* a une tige droite, grêle, haute d'environ un pied, ordinairement simple. Les feuilles inférieures sont ailées, à folioles arrondies, un peu anguleuses, légèrement velues; les feuilles supérieures ont presque toutes des folioles étroites, linéaires. Les fleurs sont grandes, d'un blanc nuancé de pourpre, disposées en un bouquet lâche et terminal. On la trouve au printemps dans les prairies un peu humides.

Les feuilles sont âcres, piquantes, comme celles du cresson ordinaire. D'après Baker, médecin de Londres, les fleurs sont douées d'une vertu antispasmodique. Une jeune personne, tourmentée par un asthme convulsif, fut d'abord soulagée, en prenant matin et soir

un scrupule de ces fleurs réduites en poudre, et ensuite tout-à-fait guérie, après avoir continué pendant quelque temps le même remède.

M. Baker (*Medical transactions*, t. 1, p. 442) a également guéri, dans l'espace d'un mois, deux enfans attaqués de la chorée ou danse de Saint-Guy. On avait employé inutilement les gommes fétides, les martiaux, les bains froids. Avec les mêmes fleurs, administrées matin et soir jusqu'à la dose d'une drachme et demie, il a dissipé ou soulagé des accidens paralytiques, des mouvemens convulsifs des membres que le camphre, la valériane, le musc, avaient exaspérés. Malgré ces faits intéressans, cette plante est aujourd'hui complètement oubliée.

HERBORISATION DANS LA VALLÉE DE CHEVREUSE.

Il est quatre heures du matin. Le ciel est calme, mais vaporeux et sombre. Je quitte le parc de la Cour Roland et ses délicieux bocages; je traverse la vallée de Jouy, et je gagne rapidement la côte qui mène à l'étang de Saclé. Au bord des champs, j'observe la lysimachie nummulaire, l'herbe aux écus; ses feuilles sont en effet arrondies et disposées régulièrement comme des pièces de monnaie que l'on aurait comptées. Ses fleurs s'évasent et forment une petite étoile d'or à cinq divisions, d'où s'élancent cinq étamines d'une nuance plus pâle. Plus loin, le caille-lait jaune épanche son parfum miellé au milieu des chardons; c'est comme la consolation dans les peines. Ici le lamium blanc m'offre ses belles fleurs d'ivoire; la fume-

terre, ses jolies grappes couleur de rose; la linaire, ses mufles de safran.

Je laisse à gauche l'étang de Saclé avec ses joncs et ses roseaux, où les brises du matin murmurent si gracieusement, et en moins d'une heure me voilà dans le petit vallon de Villiers-le-Bâcle, lieu solitaire où l'on arrive par une pente raide et rocailleuse. Oh! la charmante retraite! Le bruit du monde n'est pas loin; mais la paix est ici. Nulle part les prairies ne sont plus fraîches; de nombreux ruisseaux les arrosent, les fécondent, leur donnent un aspect ravissant. Le long de ces ruisseaux, vous trouvez la valériane dioïque, élancée comme un nymphe de la mythologie, couronnée de fleurs d'un léger incarnat; plusieurs espèces de menthes d'une odeur vitale, des cardamines roses, le marrube vulgaire, tout revêtu de coton, sans grâce, sans agrément, mais renommé dans nos vieux livres pour ses grandes vertus.

Je parcours de petits sentiers bordés de buissons, où la ronce étale sa parure fraîche et sauvage; je cueille, en passant, le scandix miroir de Vénus, jolie miniature exhalant une odeur légère de cerfeuil. Vous ne pourriez la voir sans admirer ses délicates ombelles, ses folioles du tissu le plus fin, que la nature a découpées avec une grâce inexprimable. Je gagne, en tournant à droite, la route de Chevreuse; et après avoir jeté un coup d'œil sur la vallée, je vais prendre un peu de repos au hameau de Courcelles. Là, je reçois le plus aimable accueil de M. Geyler, propriétaire d'une jolie habitation à l'entrée du hameau. On me sert de l'excellent moka tempéré par une crême presque aussi

onctueuse que celle des Alpes ou des Pyrénées, du beurre frais, avec une pyramide de tartines d'une couleur appétissante.

Ravitaillé par cette petite halte, je dirige mes pas vers Chevreuse, en traversant le riant village de Saint-Remy, et en côtoyant les belles prairies qu'arrose la petite rivière d'Yvette. Parmi les plantes qui ornent ses rives, se distingue la grande scrophulaire, avec sa tige haute, carrée, membraneuse, que termine une grappe de fleurs d'un pourpre noirâtre. J'observe à gauche, dans la vallée, une magnifique maison de plaisance, d'une construction moderne; à droite, tout-à-fait sur la hauteur, un vieux château bâti en briques, entouré de bois, et dans un site pittoresque. Au nord de la petite ville de Chevreuse sont les ruines d'un petit fort, où l'on voit encore deux tours assez bien conservées, avec des fossés profonds, tapissés d'orties, de ronces, de bryones grimpant sur de vieux sureaux. Du sommet de la colline, la vue se promène sur des paysages gracieux, sur des prairies entrecoupées d'arbres, d'habitations et de jardins parfaitement cultivés. Tout près de Chevreuse, la vallée s'évase et se bifurque pour faire place à un plateau boisé qui a quelque chose de sombre et d'imposant. Dans le lointain, à gauche, se dessine le beau parc de Dampierre.

De retour dans la vallée, j'explore les bords des champs et des prairies. L'yèble, au feuillage verdâtre et touffu, balance ses ombelles d'un blanc de lait, d'une odeur pénétrante; le brillant coquelicot déploie sur sa tige grêle et flexible toute la richesse de ses pétales, dont la pourpre contraste avec la teinte brune des éta-

mines. Ce pavot infeste les moissons; un vent de nord-est m'apporte sa vapeur assoupissante. Il fait un temps d'automne, le vent redouble, il mugit dans la vallée, il agite violemment la cime des arbres, fait plier jusqu'à terre les seigles ondoyans; j'entends le bruissement des épis à demi-mûrs qui s'entre-choquent; une pluie fine, pénétrante, me fait chercher un abri sous le feuillage.

Enfin le soleil reparaît, mais pâle et voilé de temps en temps par des nuages qui courent avec une vitesse extrême. Une voix forte retentit non loin de moi dans les champs; je regarde, et, sous un vêtement modeste, je vois un militaire dont le visage est noblement balafré. « Vous me paraissez fatigué? me dit-il; le temps menace encore : voudriez-vous vous reposer un moment chez moi? je demeure à deux pas. Vous avez servi, je pense, et vous étiez sans doute à la grande armée? — Je n'ai pas eu cet honneur-là : j'ai fait seulement les premières campagnes d'Espagne. J'étais attaché au quartier-général de Dugommier, lorsqu'il battit les Espagnols et les chassa des hauteurs du Boulou, après avoir enlevé leurs fortes redoutes à la baïonnette. Et vous, monsieur? — Moi, j'ai fait les campagnes d'Italie et d'Allemagne sous Napoléon. —Vous savez apparemment, lui dis-je, qu'il fut l'élève de notre brave Dugommier? — Je le sais; mais l'élève eut bientôt surpassé le maître. — Et plus tard, tous les hommes de guerre des temps modernes. — Dites, je vous prie, de tous les âges. — Mais Alexandre, Annibal, Scipion, César! — Oh! il les eût complètement battus avec la grande armée; et sans les glaces de la Russie et

les traîtres, il eût été le maître du monde. Quel homme que l'empereur! Comme nous le chérissions! Comme il nous aimait! Un père n'a jamais autant aimé ses enfans. Il fallait le voir après le combat : quels soins pour les blessés! Aussi, presque mourans, ils criaient encore : Vive l'empereur! Ils se traînaient pour baiser le pan de son habit. Tout grandissait, tout était possible sous ses yeux. Un seul sentiment remplissait tous les cœurs; une seule pensée dominait tous les esprits : c'était l'empereur, c'était la France. Oh! combien je l'ai regretté! je le pleure encore tous les jours. » A ces dernières paroles, les rides sinueuses de son visage se remplissaient de larmes, et je pleurais aussi en voyant la peine de cet homme sensible et bon.

Après quelques momens de silence, sa tête, tristement penchée, se relève; ses yeux sont encore tout brillans de larmes, mais son regard devient sombre, sa figure s'enflamme; son air, son geste, son accent, expriment le plus profond désespoir. « Oui, s'écrie-t-il, s'il n'eût pas été trahi par des lâches, par des ingrats, il règnerait encore sur la France. Nous serions le peuple le plus grand, le plus glorieux, le plus fort. Oui, nous serions heureux, libres, et nous n'aurions pas si souvent changé de maîtres. — Mon brave camarade, j'admire, je respecte des sentimens bien nobles sans doute, puisque vous les puisez dans un cœur reconnaissant et tout français; mais permettez-moi de ne pas vous suivre dans vos opinions, que je ne saurais partager entièrement. Tenez, voyez-vous ce fagot d'herbes? il y a là des plantes bienfaisantes mêlées avec des plantes vénéneuses; les reconnaître, les distinguer, voilà mon

unique étude. Je laisse à nos hommes d'état la politique, qui a bien aussi ses poisons. Au reste, j'ai servi comme médecin militaire, et non comme soldat. » Mon compagnon des champs gardait le silence; son regard était plus calme, mais triste et abattu.

« Vous avez sans doute, lui dis-je, une retraite suffisante ? — J'ai la solde de capitaine et la petite pension attachée au titre de chevalier de la Légion-d'Honneur. De graves blessures que j'ai reçues à Wagram me rendent presque impotent plusieurs mois de l'année. J'ai fait beaucoup de remèdes; je suis allé deux fois aux eaux de Bourbonne, mais j'ai toujours la cuisse droite faible, presque paralysée. Sans cette infirmité, je vivrais paisiblement ici; car je préfère la campagne à la ville, où je craindrais de rencontrer quelqu'un de ces hommes à deux visages qui ont trahi et déshonoré le pays. Puisque vous êtes médecin et naturaliste, ne connaîtriez-vous pas quelque remède, quelque plante qui pût me soulager? — Oui, sans doute. Voyez-vous ces herbes blanchâtres et cotonneuses dont l'odeur est si vive? ce sont des menthes; vous en trouverez aux bords de la rivière, et dans tous les lieux humides de ce vallon. Si vous en faites infuser une ou deux poignées dans du vin rouge et de l'eau-de-vie, vous aurez une liqueur fortifiante avec laquelle vous pourrez frictionner la partie malade. Des flanelles imbibées de cette même liqueur, et appliquées pendant la nuit, contribueront également à rétablir l'action musculaire. »

Cet excellent homme voulait me retenir jusqu'au lendemain; il m'offrait avec une véritable effusion de cœur un lit et un repas frugal. Pressé de continuer

mes courses, je le quittai avec regret, mais plein d'admiration pour des sentimens si nobles, si purs, pour une fidélité si rare, caractère distinctif de cette vieille et brave armée, digne d'un meilleur sort, laquelle s'éteint peu à peu, mais dont la gloire ne saurait périr.

GUTTIFÈRES.

Guttiferæ. Juss. Vent.

GARCINIE. *GARCINIA.*

Calice à quatre folioles. Corolle à quatre pétales. Douze à seize étamines. Baie sphérique, multiloculaire, polysperme, couronnée par le stigmate. Semences anguleuses, entourées d'une pulpe succulente.

GARCINIE GOMME-GUTTE. *GARCINIA CAMBOGIA.*

Garcinia Cambogia. Kern. Gen. Plant. v. 5. icon. — *Cambogia gutta.* Linn. Spec. 728.

(Planche 114.)

C'est un grand arbre qui croît dans les Indes orientales, et dont le tronc est recouvert d'une écorce très-épaisse, noirâtre en dehors, de couleur rouge intérieurement. Ses feuilles sont opposées, pétiolées, ovales, pointues aux deux bouts, d'un vert-brun en dessus, d'un vert pâle en dessous, et traversées par une côte longitudinale. Les fleurs, d'une teinte rosée et quelquefois d'un rouge vif, viennent en petit nombre au sommet des branches; elles ont un calice de quatre folioles caduques, quatre pétales arrondis, con-

caves, onguiculés, et un ovaire supérieur à huit côtes, couronné par quatre stigmates persistans. Le fruit est une baie globuleuse, à peu près de la grosseur d'une orange, relevée de huit côtes saillantes, jaunâtre dans sa maturité, divisée intérieurement en huit loges membraneuses, dont chacune renferme une semence oblongue, convexe d'un côté, et d'une couleur brune.

Les racines, le tronc et les branches de cet arbre renferment un suc gommo-résineux qu'on obtient par incision, et qu'on désigne dans le commerce sous le nom de *gomme-gutte*. On retire un suc analogue du *garcinia morella*, du *stalagmitis cambogioides*, et de quelques autres guttifères. La gomme-gutte nous parvient en petites masses orbiculaires ou allongées, d'une couleur de safran ou d'un jaune rougeâtre; elle est friable, inodore, d'une saveur un peu âcre, soluble en grande partie dans l'alcohol et les huiles volatiles, insoluble dans l'eau. Délayée dans ce liquide, elle forme une espèce d'émulsion jaunâtre. D'après M. Braconnot, cette substance est composée de vingt parties de gomme et de quatre-vingts parties de résine.

PROPRIÉTÉS DÉLÉTÈRES.

La gomme-gutte excite avec une grande énergie tout le canal alimentaire. Administrée à fortes doses, elle peut produire la superpurgation, le choléra, l'inflammation de l'estomac et des intestins. Un médicastre fait prendre à une femme tourmentée par une constipation opiniâtre environ trente grains de gomme-gutte en deux ou trois doses. La malade éprouve bientôt après une chaleur vive dans les entrailles, des douleurs déchi-

rantes, de violens vomissemens, des sueurs froides, et une contraction spasmodique de tous les membres. Un demi-bain tiède et de grandes doses d'huile d'amandes douces dissipèrent les symptômes les plus graves; mais la convalescence fut pénible et très-longue.

Les accidens produits par la gomme-gutte exigent les méthodes curatives que nous avons plusieurs fois développées dans cet ouvrage en traitant des substances âcres et drastiques. Les boissons adoucissantes, la gomme adragant, la gomme arabique, dans une émulsion préparée avec les amandes douces, sont en général très-efficaces. Le professeur Baumes, dans son excellent *Traité des convulsions chez les enfans*, recommande particulièrement le lait pour affaiblir et détruire les effets trop actifs de la gomme-gutte. Lorsque l'irritation est violente, et qu'elle ne cède point à ces premiers moyens, il faut avoir recours aux saignées locales, aux bains tièdes, au sirop diacode, etc.

PROPRIÉTÉS MÉDICALES.

Cette substance est le remède de prédilection des charlatans dans le traitement de l'hydropisie, et d'un grand nombre d'affections chroniques qui se jouent des méthodes ordinaires. L'impression forte que détermine la gomme-gutte sur les voies gastriques est bientôt suivie d'un ébranlement général qui devient quelquefois avantageux lorsque le malade peut supporter cette espèce de crise; mais un médecin raisonnable pourrait-il tenter un moyen aussi violent dans les hydropisies où les forces sont épuisées; dans celles qui coexistent avec l'irritation des intestins, avec une phlegmasie

viscérale ? Sans doute quelques essais téméraires couronnés de succès ne sauraient le séduire ; car il n'ignore pas qu'il n'est point permis d'être aventureux lorsqu'il s'agit de la vie de ses semblables.

On a souvent employé la gomme-gutte pour expulser le ténia ; et c'est peut-être, de tous les drastiques vermifuges, celui qui produit les effets les plus prompts et les plus constans. Les remèdes de Nouffer, d'Herrenschwand, de Clossius, etc., en contiennent une assez grande quantité. Cette substance n'agit point seulement par sa qualité purgative ; elle a, suivant Bisset et Duncan, une action délétère contre le ténia. Werlhof l'employait jusqu'à la dose de vingt grains, qu'il répétait le jour suivant, et même le troisième jour, si les premières doses n'avaient pas entièrement expulsé le ver. A l'exemple de Nouffer, quelques praticiens prescrivent deux ou trois gros de racine de fougère mâle récemment pulvérisée, avant d'avoir recours à la gomme-gutte ou à d'autres drastiques. Au reste, cette méthode est très-nuisible lorsque le canal alimentaire est vivement irrité.

Depuis quelque temps, la nouvelle école italienne met la gomme-gutte au nombre des remèdes antiphlogistiques, des contre-stimulans directs. D'après cette opinion, on la donne dans les phlegmasies intestinales comme nous employons les boissons émollientes, l'eau de gomme, la limonade, etc. C'est Rasori qui, le premier, a recommandé l'usage de la gomme-gutte contre l'entérite et les flux intestinaux. D'après les faits qu'il a consignés dans les *Annales des sciences et lettres de Milan*, année 1810, cette substance, administrée à

hautes doses, aurait dissipé des diarrhées, des dysenteries accompagnées de ténesme, de tranchées, de douleurs abdominales, etc. Toutefois il ne reconnaît aucune vertu spécifique à la gomme-gutte; il ne la regarde que comme un contre-stimulant ordinaire, et, s'il lui donne généralement la préférence sur les autres drastiques qui partagent avec elle les propriétés antiphlogistiques, c'est uniquement à cause de son activité et de la facilité avec laquelle on la réduit en pilules, sans aucune association étrangère. Il assure avoir employé avec le même succès la poudre et la résine de jalap, l'aloès, la coloquinte, etc. Ainsi que Rasori, Tommasini s'est déclaré en faveur des drastiques dans le traitement de l'entérite. Il est vrai que l'un et l'autre ont souvent recours aux saignées répétées, ce qui doit nécessairement modifier une pratique que bien des médecins jugeront sans doute téméraire, pour ne pas dire pernicieuse.

Au reste, la gomme-gutte est un violent drastique qu'il faut administrer avec prudence, et seulement dans quelques circonstances rares où l'on a besoin d'exciter avec vigueur les voies digestives. On en donne cinq ou six grains incorporés dans un sirop quelconque, et l'on répète cette dose, une ou deux fois, si le cas l'exige.

Parmi les compositions les plus vulgaires où entre la gomme-gutte, on distingue les pilules d'Anderson, ou pilules écossaises. Elles sont composées de deux gros de gomme-gutte, d'autant d'aloès, et de trente gouttes d'huile volatile d'anis. On réduit cette masse en pilules de quatre grains avec un sirop quelconque.

On prépare des pilules à peu près semblables avec un gros de gomme-gutte, un gros d'aloès, un gros de poudre de cannelle composée, et deux gros de savon officinal.

Ces pilules purgent à la dose de deux à quatre. On en prend une seule en se couchant, lorsque le ventre est *paresseux*. Elles conviennent aux tempéramens froids, phlegmatiques, lorsque la digestion est languissante, lorsque les selles sont irrégulières, rares, difficiles. On les emploie dans quelques affections catarrhales, dans les migraines, les ophthalmies opiniâtres, afin d'opérer des mouvemens de révulsion sur le tube intestinal. Les gourmands en abusent pour exciter l'appétit, les personnes peu éclairées pour se préserver de maux imaginaires, les hypochondriaques pour *évacuer les glaires et fondre les obstructions*, les femmes pour passer sans péril l'âge critique. Ces médicomanes ne croient qu'à la vertu des remèdes qui produisent des effets sensibles, qui les secouent, les purgent vivement. Aussi les charlatans, qui connaissent bien leur faiblesse, leur ont-ils presque toujours offert des pilules, des poudres, des sirops, des élixirs purgatifs.

Pilules hydragogues de Bontius. Prenez, gomme-gutte, aloès, gomme ammoniaque, de chaque, parties égales. Faites une poudre, dissolvez-la dans le vinaigre, passez avec expression; ensuite évaporez la liqueur au bain-marie, jusqu'à consistance d'extrait presque solide, et formez des pilules de quatre grains. On en donne trois ou quatre pour exciter la purgation. Une double dose provoque ordinairement des évacuations abondantes. C'est un remède énergique qui a quelque-

fois réussi dans les infiltrations du tissu cellulaire, dans les hydropisies passives, dans les affections vermineuses, etc.

Bols du professeur Dubois contre le ténia. Prenez, gomme-gutte, jalap, scammonée, de chaque, huit grains. Préparez trois bols, qui doivent être pris d'heure en heure. Pour assurer l'effet de ce remède, on prend une heure avant, le matin à jeun, une demi-once de poudre de fougère délayée dans une tasse de bouillon d'herbes.

THÉACÉES.

Theaceæ. Mirb. — *Camellieæ.* DC.

THÉ. *THEA.*

Calice à cinq ou six divisions profondes. Corolle de trois à neuf pétales. Étamines très-nombreuses, libres, ou réunies par des filets en plusieurs corps. Un style. Trois stigmates. Une capsule à trois coques arrondies, à trois loges s'ouvrant longitudinalement d'un seul côté, et renfermant une ou deux graines sphériques.

La nuit couvre de ses voiles la grande cité, minuit sonne. L'homme laborieux a fait sa tâche, il se repose de ses fatigues, le malheureux oublie un moment ses douleurs dans le sein du sommeil. Nos ministres, nos hommes d'état, nos orateurs, veillent encore et s'agitent dans les cercles politiques où ils attendent qu'on leur serve le thé au marasquin (1), thé magique qui doit calmer leur cerveau encore tout ému des débats parlementaires de la journée.

Les lettres, les sciences, les arts, l'industrie, ont aussi leurs représentans dans ces réunions nocturnes, où les rangs se mêlent, se confondent; c'est, pour quel-

---

(1) C'est une infusion de thé pekao et de thé perlé, à laquelle on ajoute de l'esprit de cerises, qui lui donne un léger goût d'amande amère ou d'acide prussique.

ques heures, le règne de l'égalité. Semblables aux ombres qui se pressent aux enfers pour boire dans le fleuve d'Oubli, tous les conviés se rangent autour d'une immense table où la liqueur dorée exhale ses parfums; ils boivent à longs traits, le passé s'efface, les chutes, les revers, les dédains, les tribulations, fuient comme les fantômes dans un songe, et l'avenir leur apparaît comme un ciel sans nuage, couronné des rayons de l'espérance, au milieu du peuple léger des illusions.

Grâce à ce philtre merveilleux, le bon député ne rêve que sérénades et banquets quand il sera de retour dans ses foyers. Dans son hallucination il s'élance à la tribune; lui, naguère si timide et presque muet, il est saisi d'une faconde soudaine, il improvise, il disserte sur les haras, sur les manufactures, sur les sciences, sur les chemins vicinaux.

Ailleurs c'est un thé militaire. L'esprit du roseau d'Amérique lui a donné sa flamme bleue qui serpente et se joue autour de l'élégante porcelaine; on boit à la ronde; la liqueur se glisse rapidement dans les veines, échauffe les têtes, agite les cœurs. On raconte les hauts faits de la grande armée, on parle du grand homme, des journées d'Iéna, de Wagram, on rêve de nouveaux combats, de nouvelles victoires.

L'homme des champs aime aussi parfois à savourer le thé, non pendant les heures de la nuit, dans un magnifique salon, à la clarté étincelante des lustres et des diamans, mais aux heures paisibles du matin, sous un berceau de verdure, ou dans un pavillon entouré de fleurs nouvellement écloses, dominant un joli paysage. Adouci avec la crême parfumée des montagnes, le thé

est une liqueur vraiment céphalique. Le travail devient plus facile, les idées jaillissent fraîches, lucides, sans tumulte et sans effort. Je conserve le souvenir des heures délicieuses que j'ai passées dans les bois après avoir savouré ce nectar, servi tout fumant par une main amie. Je crois errer encore dans les riantes prairies de Triel, je vois la Seine qui roule majestueusement ses ondes, je découvre toutes ces habitations charmantes qui ornent ses rives ; je cueille ces belles renoncules à corolles de satin jaune, ces orchis si frais, si brillans, et ces véroniques bleues qui semblent sourire aux caresses du zéphyr.

THÉ BOU. *THEA BOHEA.*

Thea boea. Linn. Amoen. Acad. v. 7. t. 4.

(Planche 115.)

Le thé est un arbrisseau rameux et toujours vert, qui croît à la hauteur de cinq ou six pieds, suivant Kæmpfer et Thunberg. Ses feuilles sont alternes, dures, ovales, allongées ou elliptiques, d'un vert un peu luisant, entières près de la base, dentées en scie dans le reste de leur contour, et portées sur un pétiole court, demi-cylindrique. Les bourgeons sont aigus et accompagnés d'une écaille qui se détache et tombe à l'époque de leur développement. Les fleurs, de couleur blanche, naissent ou solitaires, ou, plus rarement, deux à deux, dans les aisselles des feuilles, sur des pédoncules courts et un peu épais. Le calice est petit, persistant, à cinq divisions obtuses. La corolle offre ordinai-

rement six pétales arrondis et ouverts; les deux extérieurs sont plus petits et inégaux. Les étamines, au nombre de plus de deux cents, sont plus courtes que la corolle, et attachées sous l'ovaire. Chaque anthère est à deux loges. L'ovaire, surmonté d'un style partagé en trois stigmates filiformes, devient une capsule à trois loges rondes, monospermes, réunies par la base, et s'ouvrant longitudinalement d'un seul côté. Les semences sont sphériques, anguleuses intérieurement, de la grosseur d'une aveline, revêtues d'une peau mince, luisante, un peu dure, de couleur marron. Le noyau est huileux, d'une saveur amère et désagréable.

Le thé vert (*thea viridis*), considéré par Linné et quelques autres botanistes comme une espèce distincte, est, suivant Lettsom, Thunberg, Kæmpfer, les professeurs Sprengel et Desfontaines, une simple variété due à l'influence du sol ou du climat. On le cultive dans nos serres, où les fruits et les semences mûrissent assez bien.

Cet arbrisseau est indigène de la Chine et du Japon. Il se plaît particulièrement sur les collines et les revers des montagnes où règne une douce température. On le cultive au nord comme au midi de la Chine; ce qui a fait penser qu'on pourrait peut-être l'acclimater en Europe, surtout dans les provinces méridionales de la France. Il est présumable que la culture de cet arbrisseau réussirait dans la Provence et dans quelques parties de la Corse; reste à savoir si les feuilles auraient le même parfum et la même vertu que celles du thé du Japon et de la Chine.

Au Japon, on sème le thé dans le courant de février,

d'espace en espace, sur la lisière des champs cultivés, afin que son ombre ne nuise point aux moissons. En Chine, on le cultive en plein champ. Lorsque les jeunes plants ont atteint l'âge de trois ans, on peut en cueillir les feuilles. A sept ans, ils n'en produisent plus qu'une petite quantité; alors on coupe le tronc près de la racine, et la souche pousse de nouveaux rejetons qui donnent d'abondantes récoltes. Quelquefois on diffère cette opération jusqu'à la dixième année.

La récolte du thé se fait tous les ans à trois époques différentes. La première a lieu à la fin de février ou au commencement de mars, époque à laquelle les feuilles sont tendres, couvertes de duvet, à peine développées. Ce thé, que les Japonais appellent *ficki-tsjaa,* est rare, cher et réservé pour les princes et les grands seigneurs. Il porte aussi le nom de *thé impérial* ou *fleur de thé,* et c'est celui qu'on estime le plus. On le réduit en une poudre fine, que l'on prend infusée dans l'eau bouillante.

La seconde récolte se fait au commencement d'avril. On prend indistinctement les feuilles développées et celles qui ne le sont pas encore; puis on les sépare en plusieurs tas, suivant leurs divers degrés d'ancienneté. Ce thé s'appelle *too-tsjaa* ou thé chinois, parce qu'on le prend à la manière des Chinois.

La troisième et dernière récolte a lieu à la fin de mai ou au commencement de juin; c'est la plus abondante: mais elle donne un thé de moindre valeur, que le peuple consomme, et qui porte le nom de *ban-tsjaa.*

Le thé qu'on prise le plus au Japon, suivant Kæmpfer, croît dans les environs de la petite ville d'Udsi, située

dans le voisinage de la mer. Là se trouve une montagne célèbre où l'on cultive celui dont l'empereur fait usage. Les plantations y sont alignées et disposées d'une manière extrêmement agréable à l'œil, et tous les jours on lave et on nettoie les arbrisseaux. Pendant la récolte, les hommes qui en sont chargés se baignent deux ou trois fois le jour, et ils ne cueillent les feuilles que les mains enveloppées de gants. Lorsqu'elles sont torréfiées et bien préparées, on les enferme dans des vases précieux, et elles sont portées en grande pompe au palais de l'empereur.

La préparation que les Japonais font subir au thé avant d'en faire usage consiste à faire rôtir les feuilles nouvellement cueillies sur une platine de fer échauffée à un degré convenable, et à les verser ensuite sur des nattes où on les roule avec la paume de la main pour qu'elles deviennent comme frisées. On répète ce procédé deux ou trois fois, en diminuant graduellement le feu jusqu'à ce que le thé soit entièrement privé d'humidité; alors on l'enferme dans des vases de porcelaine ou dans des boîtes d'étain. Les Chinois, avant de torréfier les feuilles, les passent pendant quelques instans dans l'eau bouillante, et les font sécher ensuite; ce qui a pu faire croire que le thé qu'ils nous envoient a déjà subi une infusion pour leur usage.

On a également avancé qu'on torréfiait le thé sur des plaques de cuivre, et que sa couleur était particulièrement due au vert-de-gris; mais Kæmpfer dit positivement qu'on le torréfie sur des plaques de fer. Macartney l'assure également, et Lettsom n'a jamais pu y découvrir un atome d'oxyde de cuivre, quelques

tentatives qu'il ait faites sur un grand nombre d'espèces de thé, en sorte que cette imputation est dénuée de fondement.

La manière de préparer les feuilles, l'époque de leur récolte, l'âge de l'arbuste, le lieu où il est cultivé, etc., ont fait donner différens noms au thé qu'on trouve dans le commerce. Ainsi on distingue des thés verts et des thés noirs.

Parmi les thés verts on compte le thé impérial ou fleur de thé; ses feuilles, d'un vert clair et d'un parfum agréable, ne sont pas roulées. Ce thé est très-rare en Europe, et d'un prix excessif. Une autre sorte de thé porte ce nom dans le commerce, c'est le thé perlé dont on a choisi les feuilles. On lui a donné cette dénomination pompeuse, dit M. Marquis, pour le faire valoir.

Le thé hayswen ou hyson est une sorte de thé vert fort estimé. Ses feuilles sont grandes, entières, bien roulées, d'un vert grisâtre ou argenté, d'une odeur suave, aromatique. Lorsqu'il est vieux, il acquiert une odeur forte, âcre et piquante. Il est souvent mêlé avec des thés communs, provenant de feuilles vieilles, flétries sur l'arbre; alors l'infusion n'est point limpide, mais foncée, trouble et pleine de poussière.

Le thé perlé n'est que la feuille plus jeune du thé hayswen; il doit son nom à sa forme presque ronde et à sa couleur d'un joli vert argenté; sa saveur est plus douce et plus agréable. Lorsqu'il est roulé en très-petits grains, on le nomme *thé poudre à canon*.

Le thé chulan, autre sorte de thé vert, ressemble par la feuille au thé hayswen, mais il a une qualité supérieure; on croit qu'il est aromatisé avec la fleur

de l'*olea fragrans*. Son infusion est très-aromatique.

Le thé songlo a des feuilles grandes, mal roulées, d'un vert grisâtre mêlé de jaune; il est d'ailleurs peu estimé.

Parmi les thés noirs, le thé bou ou boui est le plus commun et le plus employé. C'est un mélange grossier de feuilles prises sans distinction, et qui forment près d'un tiers dans les cargaisons. Les feuilles sont peu roulées, d'un vert brun, quelquefois jaunâtres, souvent brisées et remplies de poussière. Les Chinois y mêlent les vieux thés qui restent annuellement après le départ des vaisseaux.

Dans la classe des thés noirs, on comprend le thé camphou, qui n'est autre que le thé boui dont on a choisi les feuilles les plus tendres, les mieux roulées et les plus saines. Le thé campoui est une variété également choisie, dont les feuilles petites et entières donnent une infusion colorée verdâtre; ces deux variétés sont souvent confondues sous la dénomination commune de *thé congo*. Le thé camphou et ses variétés composent la majeure partie des thés fins que prennent les vaisseaux pour le Nord.

Le thé saotchaon ou souchon a des feuilles larges, roulées, desséchées avec soin, d'une couleur brunâtre, un peu mêlée de violet. Lorsqu'il est d'une bonne qualité, il a une odeur suave, et son infusion est d'un jaune d'or. Malheureusement ce thé noir, dont on fait un grand usage, est souvent détérioré dans le commerce. Son infusion est alors rougeâtre, sans parfum, mais âpre et désagréable au goût.

Les feuilles choisies du saotchaon forment une autre

variété de thé noir qui porte le nom de thé *paotchong*. Les Chinois préfèrent ce thé à tous les autres. Il vient à Canton, en papiers formant des paquets qui pèsent environ trois onces. Il est rare, et d'un prix élevé; aussi on en importe fort peu. Celui qu'on trouve dans le commerce sous le même nom, également partagé en paquets, mais plus gros, est souvent d'un goût styptique, persistant, analogue à celui du sulfate de fer. Il n'y a pas long-temps qu'on en trouvait de semblable dans un grand magasin de Paris. Les paquets pesaient environ demi-livre; on les avait soigneusement enveloppés avec du papier de Chine, afin de séduire l'œil de l'amateur.

Le thé pékao, variété supérieure de thé noir, provient des premières feuilles qui poussent au printemps; ces feuilles sont petites, roulées, blanches, mais rarement sans mélange. Le pékao de bonne qualité est très-délicat, il exhale un parfum suave, imitant en quelque sorte celui de la rose. Son infusion est limpide, d'nn jaune paille. Il est particulièrement estimé en Russie. De tous les thés qu'on consomme en Europe, les meilleurs et les plus parfumés sont ceux qui nous viennent de la Chine, par terre, et que les caravanes russes apportent à Saint-Pétersbourg. Dans cette ville les thés de premier choix se vendent jusqu'à cinquante roubles, ce qui fait environ soixante francs de notre monnaie.

Pour que le thé ne s'altère point, il faut qu'il soit enfermé dans des vases bien clos. Kæmpfer assure que celui qu'on apporte en Europe a toujours perdu de sa qualité, et qu'il ne lui a jamais trouvé cette saveur

agréable, ce parfum délicat qu'il a dans son pays natal. Les Japonais mettent leur provision de thé commun dans de grands vases de terre, dont l'orifice est très-étroit, ou dans des vases d'étain laminé. A l'égard du thé réservé pour l'empereur et les princes de sa famille, on le met dans des vases murrhins, c'est à dire dans des vases de porcelaine; il s'y conserve parfaitement, et l'on assure même qu'il s'y améliore. Parmi ces vases, ils recherchent surtout ceux qui sont précieux et remarquables par la haute antiquité qu'on leur attribue. Les Chinois renferment le thé dans des boîtes en fer, en plomb ou en porcelaine. Les boîtes en plomb sont encaissées elles-mêmes dans des coffres de bois de laque à revers de bois odoriférans.

Les feuilles de thé récentes sont imprégnées d'un principe odorant narcotique, dont la torréfaction ne les dépouille pas entièrement. Aussi les Japonais n'en font jamais usage sans y mêler une égale quantité de vieux thé. On assure également que les Chinois ne prennent le thé en feuilles que lorsqu'il a un an de préparation. Avant cette époque, ils le trouvent, à la vérité, plus savoureux; mais cette boisson les enivre et agit puissamment sur les nerfs. Suivant Lettsom, l'eau distillée de thé vert est très-odorante, et contient un principe sédatif. Appliquée sur les nerfs sciatiques dénudés d'une grenouille, elle a produit en très-peu de temps la paralysie des extrémités postérieures.

D'après l'analyse chimique faite par feu Cadet de Gassicourt, le thé contient une matière extractive, du mucilage, beaucoup de résine, de l'acide gallique et

du tannin. Le thé bou et le thé péko fournissent très-peu de principes astringens ; ce dernier abonde surtout en mucilage. Si l'on désire une boisson styptique et astringente, il faut choisir le thé hayswen ou le thé perlé.

L'usage du thé, en Chine, remonte à la plus haute antiquité, et il est tellement répandu parmi toutes les classes de citoyens de ce vaste empire, que Macartney assure que, quand même les Européens en abandonneraient le commerce, cela n'en ferait pas diminuer de beaucoup la valeur dans le pays. C'est la boisson ordinaire et de première nécessité des Chinois, des Japonais, et d'une grande partie des autres peuples de l'Orient.

Ce sont les Hollandais qui, les premiers, ont introduit le thé en Europe. En 1641, Tulpius, médecin célèbre et consul d'Amsterdam, en loua les bonnes qualités. Quelque temps après, Bontekoë, médecin de l'électeur de Brandebourg, publia en faveur du thé une dissertation qui contribua beaucoup à en répandre l'usage. Rien n'égale son enthousiasme pour cette feuille exotique, dont l'efficacité est telle, qu'elle prolonge la vie. Il ne connaît pas de meilleur remède contre les fièvres intermittentes que de boire de suite quarante ou cinquante tasses de thé.

Mais si Bontekoë a exagéré les vertus du thé, s'il en a fait une panacée universelle, de nombreux détracteurs lui ont ensuite attribué une foule de maux, la plupart imaginaires. Des médecins, des naturalistes, des économistes, des politiques, on pris part à cette dispute ; et, à les entendre, le thé est une espèce de

poison qui attaque les nerfs et le cerveau, affaiblit la vue, la mémoire, rend le teint pâle et livide, altère les fonctions de l'estomac, et conduit lentement au marasme. Le sage Tissot lui-même s'élève avec force contre l'usage de cette boisson, à laquelle il attribue un effet corrosif. Tous ces reproches sont graves ; mais sont-ils bien fondés? Aux États-Unis, en Angleterre, en Hollande, en Pologne, en Russie, en France même, une foule de personnes en font un usage habituel, et ne s'en trouvent pas plus mal. Voilà un fait qui est incontestable, et qui répond à toutes les déclamations qu'on a souvent renouvelées contre l'usage du thé.

C'est, sans contredit, une boisson salubre et fort utile dans beaucoup de circonstances. Outre la matière astringente et le principe aromatique combinés dans sa feuille, le thé contient encore quelques particules narcotiques ou sédatives; voilà pourquoi il agit chez quelques individus comme un calmant direct. Entre *les poisons lents* qui font les délices de l'homme, je crois que c'est un de ceux qui conviennent le mieux à ses ennuis. Pris avec modération, il réveille l'esprit, lui donne une agitation douce, et plus d'un écrivain lui a dû un trait piquant, une pensée heureuse. Lorsqu'on se livre à des travaux pénibles, à de graves méditations, quelques tasses de thé dissipent les fatigues de la tête, et lui donnent une sorte de repos qui suspend son action immodérée. J'ai interrogé des poètes, des savans, des artistes ; ils ont souvent éprouvé les bienfaits de cette boisson.

Rien ne délasse des fatigues d'un long voyage ou d'un violent exercice comme le thé. La chaleur, la soif,

le malaise, les sensations douloureuses, se dissipent par l'influence de cette agréable infusion. C'est un excellent moyen pour rappeler les transpirations supprimées par le froid ou l'humidité, pour débarrasser les reins et la vessie de ces amas de sable qui deviennent l'élément du calcul et de la pierre.

Il y a environ vingt ans, j'éprouvai des symptômes de gravelle. Mes urines déposaient assez souvent un sédiment rougeâtre, épais, et quelquefois de petites concrétions, après avoir ressenti un ou deux jours auparavant une irritation lombaire plus ou moins vive. Un jour, à la suite d'un bain prolongé, je rendis avec douleur un calcul d'acide urique, de forme un peu anguleuse, et de la grosseur d'un petit pois. A cette même époque, je soignais un malade américain, qui me dit s'être délivré de la gravelle en prenant habituellement du thé. Comme cette boisson était assez de mon goût, dès ce moment j'en fis moi-même usage, et je pus bientôt me convaincre qu'elle est un des meilleurs moyens de combattre et de prévenir le calcul. Je prends ordinairement le thé à mon déjeûner, qui se compose de quelques tartines de beurre frais, et de deux bonnes tasses de cette boisson, que je tempère avec une ou deux cuillerées de lait. Dans mes excursions, qui ont quelquefois duré plusieurs semaines, lorsque ma provision de thé était épuisée, je déjeûnais différemment, et je prenais tantôt du café à la crême, tantôt un potage, des œufs frais, ou quelques fruits de la saison; mais alors mes urines devenaient troubles, sablonneuses, et j'éprouvais une sorte d'embarras et de malaise dans les reins. Aujourd'hui, plus prévoyant, j'ai

toujours dans mes petits voyages une provision suffisante de thé, et j'ai l'appareil urinaire parfaitement libre.

Plusieurs de mes amis, ayant des dispositions à la gravelle, font également, d'après mes conseils, un usage habituel, mais modéré de cette boisson, et ils s'en trouvent fort bien. Le thé que j'emploie consiste ordinairement dans un mélange de thé hyson et de thé saotchaon; pour le rendre plus agréable, j'y ajoute quelquefois un peu de thé pékao à pointes blanches, et toujours un peu de crême et suffisante quantité de sucre.

Kæmpfer observe, dans son histoire du Japon, que, parmi les buveurs de thé de ce pays-là, il n'en a trouvé aucun qui fût attaqué de la goutte ou de la pierre; et il est fortement persuadé que l'usage de cette boisson produirait les mêmes effets en Europe, si les maladies n'y étaient héréditaires, souvent entretenues et fomentées par un trop grand usage du vin, de la bière, des liqueurs fortes et de la viande.

L'usage du thé est également utile à ceux qui sont chargés d'embonpoint, qui mangent beaucoup et font peu d'exercice. Il apaise les vapeurs nuisibles du vin, dissipe les pesanteurs d'estomac, et ce sentiment de plénitude que produit une digestion laborieuse.

> Le feuillage chinois, par un plus doux succès,
> De nos dîners tardifs corrige les excès;
> Et, faisant chaque soir sa ronde accoutumée,
> D'une chère indigeste apaise la fumée.
>
> DELILLE, *poème des Trois règnes de la nature.*

Les médecins n'avaient guère jusqu'ici employé le thé que pour débarrasser les voies gastriques à la suite

de quelques digestions incomplètes; mais en 1832, époque de fatale mémoire où toutes les boissons, toutes les tisanes furent offertes aux cholériques, on ne pouvait guère oublier le thé, à cause de sa vertu légèrement excitante et en même temps sudorifique. Après les saignées indiquées par l'état inflammatoire, le thé était surtout une des meilleures boissons pour délayer les fluides qui avaient une si grande tendance à se coaguler. Il favorisait en même temps l'effet des sinapismes, des frictions, et des autres moyens employés pour combattre l'état algide et rétablir les fonctions de la peau. Lorsqu'on y avait recours dès les premiers symptômes de la maladie, il a été extrêmement utile, et, en général, cette boisson s'est montrée moins irritante que l'infusion de menthe et de camomille. Je l'ai employée avec un grand succès dans une circonstance grave.

Ma femme, douée d'une constitution faible et nerveuse, éprouvait déjà un froid de glace, des envies de vomir, des coliques, et une contraction spasmodique très-douloureuse des membres inférieurs. Après plusieurs tasses de thé et l'application réitérée de linges chauds, une légère moiteur s'est déclarée; on a continué cette boisson, et son usage a été suivi d'une sueur générale très-abondante, qui a duré plusieurs heures et a dissipé tous les symptômes. La malade a éprouvé seulement, pendant plusieurs jours, une grande faiblesse et de légers tremblemens dans les membres. Pendant ce traitement, dont je lui faisais remarquer à dessein la simplicité, je tâchais de relever son courage en lui disant, avec la plus grande assu-

rance, que ce qu'elle éprouvait n'avait aucun rapport avec le choléra, et que c'était seulement une *transpiration répercutée.* J'observerai ici qu'elle avait lu la veille une petite brochure du docteur Roth sur le choléra, qu'elle avait trouvée sur mon bureau, et que dès ce moment elle avait été frappée d'effroi. Certes, beaucoup de cas de choléra ont eu pour cause déterminante des affections morales profondément ressenties. Ce n'est que sous ce rapport que j'ai cru devoir donner cette observation, parce qu'en général on oublie trop l'influence de la médecine de l'esprit. Le thé a produit de bons effets, c'est incontestable ; mais si ce remède avait été employé hors de ma présence, et si l'on n'était parvenu à relever l'esprit abattu de la malade, les symptômes se seraient rapidement aggravés, et elle eût succombé, je crois, à une violente attaque de choléra.

Mais il faut avouer que l'abus de cette boisson exerce une activité funeste sur le système de la sensibilité, surtout chez les sujets très-susceptibles, pervertit à la longue les fonctions de l'estomac, provoque l'atonie des organes, la stupeur, l'insomnie, et des mouvemens spasmodiques variés.

Voici quelques faits qui ne sont point favorables au thé. Nous les empruntons aux médecins de Londres, parce que c'est en Angleterre qu'on fait particulièrement usage de cette boisson.

Une jeune fille de douze ans, très-bien portante, perdit assez promptement l'appétit, devint pâle, languissante. Les muscles de la face du côté gauche furent frappés de paralysie, et la langue commençait à s'em-

barrasser. Après les recherches les plus exactes, on reconnut que tous ces accidens dépendaient d'une assez grande quantité de thé qu'elle avait pris pendant plusieurs semaines. Elle cessa d'en prendre, et les symptômes cédèrent peu à peu à quelques remèdes simples. Le docteur Andrée, à qui l'on doit cette observation, est persuadé que l'usage du thé est une des principales causes des tremblemens, des vertiges, des insomnies, des paralysies, et de tous les accidens hystériques et hypochondriaques, si fréquens à Londres.

Une fille, âgée de trente ans, éprouvait depuis plus d'un an de fréquentes attaques de spasme de l'estomac; le moindre effort suffisait pour en déterminer le retour. Un jour, cet état la prit en marchant dans la rue, et avec tant de force, qu'on fut obligé de la porter dans une boutique voisine, où le docteur Colet de Londres la vit. Les spasmes de l'estomac avaient alors une très-grande intensité, et la malade ne pouvait rien prendre. Aussitôt qu'elle put avaler une forte dose de laudanum et d'éther, elle fut soulagée. M. Colet reconnut que ces accidens étaient uniquement excités par l'usage du thé. Elle renonça à cette boisson pendant plusieurs semaines, et elle n'éprouva pas le moindre symptôme; mais, un jour qu'elle en prit une seule tasse, les accidens reparurent presque aussitôt.

Une dame, mère de plusieurs enfans, avait toujours joui d'une bonne santé. Elle éprouvait cependant depuis quelque temps des faiblesses qui lui venaient subitement le soir. Elle restait dans cet état pendant plusieurs heures, et les remèdes que différens médecins lui avaient prescrits étaient tous restés sans efficacité.

Ces accidens revenaient presque toutes les semaines; mais depuis long-temps elle éprouvait, après avoir pris le thé matin et soir, un affaissement et des tiraillemens d'estomac avec un frémissement du côté gauche du thorax. Comme elle prenait beaucoup de thé noir et très-fort, M. Colet lui en défendit l'usage, et tous les symptômes de la maladie disparurent à la fois.

M. Colet conclut de ces faits, et de quelques autres observations analogues, que l'estomac est le premier organe sur lequel le thé exerce son influence funeste, comme le démontrent les tiraillemens, le sentiment d'épuisement et de vide que l'on éprouve dès le commencement. Puis on éprouve une sorte de frémissement dans le cœur, dont les battemens sont beaucoup augmentés. La plénitude dans la région des clavicules semble indiquer ensuite un embarras dans la circulation des gros vaisseaux. A la fin, l'influence s'étend au cœur et au cerveau, et détermine la syncope et les convulsions. Mais le cœur est l'organe dont les fonctions sont le plus constamment troublées.

Nous croyons que ces faits, communiqués à la Société médicale de Londres par M. le docteur Colet, sont exacts; mais les mauvais effets du thé résultent évidemment, à notre avis, de son abus et non de son usage modéré. Celui qui aura vu prendre le thé à plusieurs Anglais partagera sûrement notre opinion. Outre qu'ils le prennent extrêmement fort, ils sont peu difficiles en général pour sa qualité. Bien souvent c'est la poudre de thé, c'est-à-dire les débris de plusieurs espèces de thés de rebut, qu'ils emploient pour préparer cette boisson, dont ils boivent matin et soir une quan-

tité effrayante. Cette poudre de thé, ces feuilles brisées, vieillies, altérées dans les magasins, sont ordinairement très-âcres, donnent une infusion forte, verdâtre et épaisse. Il n'est pas étonnant que ce thé soit funeste à la classe pauvre ou parcimonieuse, aux petits marchands, aux ouvriers, aux domestiques, et qu'il donne lieu à des irritations organiques plus ou moins graves.

M. Colet attribue surtout ces accidens au thé noir, qu'il croit plus irritant que le thé vert. Ici nous ne saurions être d'accord. Les thés verts sont plus astringens, plus âpres, plus résineux, par conséquent plus stimulans que les thés noirs bien choisis; ceux-ci fournissent, au contraire, plus de mucilage, et sont plus doux.

Au reste, la puissance de l'habitude peut modifier les effets du thé, au point que beaucoup de personnes en avalent tous les jours une quantité considérable et n'en jouissent pas moins d'une santé parfaite. Mais on ne saurait mettre trop de soins dans le choix du thé; celui qui est vieux, avarié, d'une saveur âcre, piquante, d'une odeur forte, est nuisible. Les personnes sujettes à des irritations, à des chaleurs d'entrailles, doivent s'interdire l'usage même des meilleures espèces de thé. Les thés verts conviennent davantage aux tempéramens froids, inertes; les thés noirs, aux sujets maigres, d'un tempérament sec. Quelquefois on les mêle par parties égales, mais on doit toujours en user avec modération. Quant à ses effets, ils sont très-variables. Ainsi bien des gens prétendent que le thé donne des étourdissemens, des vertiges, des faiblesses; son influence sur

mes propres organes est bien différente. Lorsque, après une méditation soutenue, j'éprouve des pesanteurs de tête, une sorte d'embarras dans le cerveau, une tasse de thé dissipe comme par enchantement cette sensation pénible, et je peux continuer mon travail pendant quelques heures. J'étais sujet à des migraines périodiques qui me jetaient dans un état d'ennui, de morosité et de faiblesse pendant plusieurs jours; depuis que je déjeûne simplement avec du thé, les maux de tête ont disparu, et ma santé est plus ferme à soixante-deux ans qu'elle ne l'était à quarante. Je crois devoir attribuer également à ce régime simple la guérison presque entière d'un rhumatisme goutteux occupant les lombes et l'extrémité inférieure droite. Je n'éprouve plus, encore très-rarement, que des douleurs légères au pied droit.

Il y a plusieurs manières de prendre le thé. Les Chinois versent de l'eau chaude sur le thé, mais dans la tasse même où ils le laissent infuser; ils le boivent ensuite sans y mêler ni sucre, ni crême. Les missionnaires, dans leur maison de Pékin, ne connaissent pas d'autre boisson. Les Japonais le prennent d'une manière différente; ils le réduisent en poudre subtile à l'aide d'une meule d'ophite, et délaient une petite cuillerée de cette poudre dans une tasse d'eau bouillante. La manière de bien faire les honneurs d'une table à thé, de la servir avec grâce, politesse, décence, est, à la Chine et au Japon, un art qui a ses principes, ses règles, et des maîtres qui font profession de l'enseigner; cet art fait partie de l'éducation des jeunes gens des deux sexes, à qui l'on apprend à verser et à pré-

senter du thé, comme on donne en Europe des leçons de danse, d'escrime ou d'équitation.

La préparation du thé, dans le Nord, en France et en Angleterre, consiste à verser à différentes reprises de l'eau bouillante sur une certaine quantité de feuilles, et à prolonger l'infusion pendant cinq ou six minutes. Trois petites cuillerées de thé suffisent pour une théière contenant six tasses. Lorsque la première infusion est épuisée, on ajoute une ou deux petites cuillerées de thé, et on remplit de nouveau la théière d'eau bouillante. La première tasse de thé est la plus délicate et la plus suave; la dernière est ordinairement un peu âcre et résineuse; les palais vulgaires ou blasés s'accommodent assez bien de celle-là.

On prolonge quelquefois l'infusion auprès du feu, afin d'avoir un thé plus fort, plus coloré; mais c'est une mauvaise méthode : vous détruisez les principes aromatiques du thé, et vous avez une teinture irritante et nauséeuse.

Les uns mettent fort peu de feuilles, et alors le thé n'est qu'une sorte de tisane ou d'infusion médicinale fade et aqueuse : c'est assez l'usage en France, même parmi les gens qui se disent connaisseurs; les autres, prodiguant le thé, le jettent à pleines mains dans la théière, et obtiennent ainsi un breuvage épais, d'un jaune rougeâtre, âcre et très-stimulant : ces gens-là veulent également passer pour des gourmets en Russie, en Hollande et en Angleterre. On peut, je pense, sans être *ministériel,* prendre le juste-milieu. On obtiendra ainsi une infusion odorante, délicate, et assez substantielle. C'est le thé le plus agréable et en même

temps le plus salubre, surtout lorsqu'on emploie un mélange égal de thé vert et de thé noir, comme le thé hyson et le thé saotchaon de premier choix. Je sais qu'il y a plusieurs variétés qu'on estime davantage; mais celles-ci, lorsqu'elles sont de bonne qualité, donnent une boisson exquise. Le thé est pourtant plus délicat, plus suave, si l'on y ajoute un peu de pékao. Voici les proportions que j'adopte, lorsque j'offre du thé à un ami connaisseur :

Prenez, thé hyson d'un vert argenté, ou bien du thé perlé d'un vert mêlé d'un reflet bleuâtre, huit onces; thé saotchaon d'une couleur brune, nuancée de violet, en grandes feuilles, élastiques et bien tortillées, quatre onces; thé pékao, à feuilles brunes, petites, roulées, mêlées à un assez grand nombre de pointes blanches, quatre onces. On conserve ces divers thés, bien mêlés, dans une boîte de fer-blanc, et, mieux encore, dans un vase de porcelaine hermétiquement bouché. Ce thé perd son arome en vieillissant : il faut l'employer en temps opportun. Deux petites cuillerées suffisent pour quatre tasses ordinaires. Observez bien que le thé est plus délicat lorsqu'on le fait dans une théière de porcelaine que dans une théière d'argent, et que le vase où l'on fait bouillir l'eau ne doit absolument être employé qu'à cet usage. Tous ces petits soins, quelque minutieux qu'ils vous paraissent, ne seront pas perdus.

Si le thé vous sert de déjeûner, tâchez d'avoir, mais c'est bien rare à Paris, une crême franche, onctueuse, ayant un léger goût d'amande. Une ou deux cuillerées de cette crême, ajoutées à votre thé, le rendront plus

doux, plus substantiel, plus nutritif; et si vous avez pu vous procurer des petits pains bien cuits, bien savoureux, du beurre fin, nouvellement arrivé de Gournay ou d'Isigny, vous aurez un déjeûner friand qui vous donnera des heures calmes, des heures d'un travail facile. Votre cerveau n'aura pas à s'inquiéter de ce qui se passe plus bas dans votre estomac, et s'il est logé dans un crâne tel que le veut le docteur Gall, vous ferez de la science, de la poésie, de la peinture, de la musique, comme on en fait quelquefois dans les grandes académies. Mais n'allez pas offrir au gourmand habitué à une alimentation variée, forte, succulente, ce régime tant soit peu pythagoricien, qui ne saurait apaiser les irritations d'un gaster énergique et passionné. A celui-là, donnez des viandes faites, des œufs frais, du poisson, des vins ardens; le thé le jetterait dans un état de dépression et de faiblesse; réservez-lui ce breuvage pour les jours de grand combat, pour les jours d'indigestion.

Le thé des soirées doit être plus parfumé, plus léger: c'est le thé des dames. A Paris, à Londres, à Saint-Pétersbourg, dans toutes les grandes villes, ce sont les dames qui en font les honneurs, c'est-à-dire que la grâce y préside. Ici le pékao et le thé perlé forment la plus heureuse alliance. Des flots d'or versés dans une porcelaine transparente exhalent une douce vapeur, un nuage d'ambroisie qu'on voit serpenter autour d'une table, où sont rangés symétriquement les gâteaux les plus délicats, les friandises les plus séduisantes, en un mot, les miracles du petit four.

Une boisson légèrement excitante, agréable et sa-

lubre, lorsqu'on a éprouvé une rude fatigue, soit à la chasse, soit en voyage, soit dans une excursion botanique à travers les montagnes, c'est une infusion de thé pékao dans laquelle on instille quelques gouttes d'esprit de cerise. Ce thé vous délasse, vous récrée, vous donne un calme délicieux.

Le thé sert à préparer cette liqueur stimulante qui porte le nom de *punch*, et dont la flamme bleue délectait nos vieux officiers revenant de la grande armée; mais elle enivre, et peut causer des symptômes graves, lorsqu'elle est trop chargée de principes alcoholiques. On obtient un punch agréable en ajoutant à une livre d'infusion de thé vert deux onces de rhum, deux onces de suc de citron ou d'orange, et quatre onces de sucre. On peut remplacer le rhum par trois ou quatre onces de vin de Madère ou autre vin généreux.

On prend toutes les heures une demi-tasse de cette liqueur excitante et diaphorétique au commencement des rhumes simples causés par le refoulement subit de la transpiration. On l'emploie dans la dernière période du catarrhe pulmonaire pour ranimer les forces languissantes, et faciliter l'expectoration, lorsqu'elle est difficile. On le prescrit également dans les fièvres adynamiques et ataxiques des vieillards, pour relever la puissance nerveuse. Une moiteur douce et soutenue est souvent le résultat de ce remède analeptique. Le professeur Hufeland assure que le thé avec le rhum est un des meilleurs préservatifs des maladies contagieuses; il conseille d'en prendre tous les soirs deux ou trois tasses lorsque le temps est froid et humide, afin d'exciter les fonctions de l'organe cutané. Employé dès le

principe de la maladie, il peut en arrêter la marche, lorsque les symptômes ne sont pas très-graves; mais il ne faut pas user avec excès de ce moyen prophylactique, parce qu'il peut alors favoriser l'explosion de la fièvre.

MÉLIACÉES.

Meliaceæ. Ven. DC.

MÉLIE. *MELIA.*

Calice très-petit, à cinq lobes. Corolle à cinq pétales oblongs. Filets des étamines réunis en un tube cylindrique à dix dents; dix anthères attachées à la face interne de chacune de ces dents. Stigmate en tête. Drupe globuleux rempli par un noyau à cinq loges contenant chacune une graine.

MÉLIE AZÉDARACH. *MELIA AZEDARACH.*

Melia azedarach. Linn. Spec. 550. DC. 4567.

(Planche 116.)

Cet élégant arbrisseau, qu'on croit originaire de la Perse et de la Syrie, est cultivé dans nos jardins, où il s'élève à la hauteur de huit ou dix pieds. Il porte des feuilles alternes, deux fois ailées, à folioles ovales, aiguës, incisées ou dentées, glabres, luisantes et d'un joli vert. Les fleurs, d'une odeur suave, naissent au sommet des branches en grappes droites moins longues que les feuilles; elles ont cinq pétales très-ouverts, d'un lilas tendre, avec un tube d'une couleur plus foncée. Les fruits qui leur succèdent sont de petits drupes globuleux, sillonnés, jaunâtres et d'une saveur amère.

Schœpf, dans sa *Matière médicale américaine*, avait déjà signalé les propriétés vénéneuses des fruits de cet arbrisseau. Les oiseaux n'y touchent point, et leur pulpe est mortelle pour les chiens. D'après M. Acerbi de Milan, quatre vaches ont été empoisonnées avec les mêmes fruits; trois ont été assez promptement rétablies, mais on a eu beaucoup de peine à sauver la quatrième. Leur action délétère sur l'homme a été également constatée par le docteur Tournon.

Une petite fille, âgée de trois ans, mangea deux ou trois fruits secs d'azédarach vers onze heures du matin. Quatre heures après, elle fut saisie de violentes convulsions avec grincement de dents, contraction des muscles de la face, sueur froide, forte propension au sommeil, et soif ardente. A peine avait-elle avalé un verre d'eau qu'elle le lançait par le vomissement à dix pas d'elle. Cette enfant rendit par haut et par bas, en trois heures de temps, plus de six pintes de liquide. On lui donna de l'huile d'olive avec quelques gouttes d'éther sulphurique, ce qui calma un peu les accidens. Le lendemain, elle était encore languissante, elle avait la diarrhée et une altération continuelle. La soif céda à l'usage de l'oxycrat sucré et du vin vieux trempé d'eau. La nuit fut calme et le sommeil tranquille : l'enfant n'eut que deux déjections. Dès le troisième jour, tous les symptômes avaient entièrement disparu; mais il n'est pas douteux que, si elle eût mangé une plus grande quantité de fruits d'azédarach, elle n'eût péri dans les convulsions. (*Journal général de médecine*, tome 48.)

M. Tournon observe qu'il est peu d'amateurs de bo-

tanique dans le Languedoc et la Provence qui n'aient dans leur jardin des pieds d'azédarach. Il est important qu'ils connaissent la qualité vénéneuse de son fruit, afin d'en garantir leurs enfans et leurs animaux. Au reste, ce genre d'empoisonnement réclame la méthode curative propre aux substances narcotiques âcres.

Parlerons-nous des propriétés vermifuges qu'on attribue à la décoction et au suc des racines du même arbrisseau? Les médecins des États-Unis, et particulièrement le professeur Barton et le docteur Grafton Duvall, en parlent avec éloge. Le docteur Valentin en a également observé les bons effets pendant son séjour en Virginie; mais nous sommes assez riches en substances anthelmintiques pour renoncer à cet arbrisseau suspect, et surtout au suc de sa racine, dont l'usage exige des précautions, puisque, de l'aveu même du docteur Valentin, il n'est point exempt de danger.

BONPLANDIE. *BONPLANDIA.*

Calice campanulé, à cinq dents. Corolle à cinq pétales réunis en tube à leur partie inférieure. Cinq étamines insérées vers le milieu des pétales Cinq ovaires supérieurs adhérens entre eux. Un style surmonté de cinq stigmates. Fruit composé de cinq capsules rapprochées, bivalves, monospermes.

BONPLANDIE A TROIS FEUILLES.

BONPLANDIA TRIFOLIATA.

Bonplandia trifoliata. Willd. Act. Berol. 1802. — *Bonplandia angostura.* Rich. Mém. de l'Instit. 1811. — *Cusparia angustura.* Humb. et Bonpl. Pl. æquin.

(Planche 116.)

C'est un arbre d'un très-beau port, que MM. de Humboldt et Bonpland ont découvert dans les forêts de l'Amérique méridionale. Ses rameaux, revêtus d'une écorce mince, grisâtre, portent des feuilles alternes, persistantes, d'un beau vert, composées de trois folioles ovales, lancéolées, glabres, entières, parsemées de petits points demi-transparens, exhalant une odeur aromatique très-agréable. Les fleurs, longues d'environ un pouce, sont disposées en grappes droites, oblongues, axillaires. Elles ont un calice à cinq dents ovales, un peu aiguës; une corolle blanche, comme monopétale, découpée jusqu'aux deux tiers en cinq lanières égales, oblongues et obtuses. Le calice et la corolle sont parsemés en dehors de petits points glanduleux semblables à ceux des feuilles, mais moins transparens. Le style

est filiforme, terminé par cinq stigmates réunis. L'ovaire est comme composé de cinq pièces oblongues, obtuses, réunies entre elles au moyen d'un axe commun.

On était incertain sur l'origine de l'écorce officinale connue sous le nom d'*angusture :* les uns l'ont rapportée au *magnolia glauca,* les autres au *brucea ferruginea;* mais, d'après les célèbres voyageurs que nous venons de citer, elle provient du *bonplandia trifoliata,* arbre très-commun sur les rives de l'Orénoque. Son nom lui vient d'Angostura, ville de l'Amérique australe, d'où les Espagnols l'ont transportée à l'île de la Trinité. Cette écorce se trouve dans le commerce en fragmens peu roulés, minces, d'un brun fauve, revêtus d'un épiderme blanchâtre, inégal, comme écailleux. Sa texture est ferme, cassante, d'un aspect très-jaune lorsqu'elle est réduite en poudre. Sa saveur est très-amère, son odeur faible, un peu nauséabonde. Infusée dans l'eau, l'angusture colore en jaune ce liquide, et lui communique sa saveur.

ANALYSE CHIMIQUE.

Cette substance a été analysée par Fleyer en 1789, par Heyne en 1790, presqu'à la même époque par Brande, pharmacien de Londres, et plus récemment par J.-J. Limare, à l'amphithéâtre du Muséum d'histoire naturelle. D'après le travail de Heyne, la teinture alcoholique préparée avec une once d'angustura pulvérisée et une once d'esprit de vin, a donné un peu plus d'un demi-gros d'extrait presque aussi amer que celui du quassia. Le résidu de la poudre, après l'infusion dans

l'alcohol, soumis à la décoction dans une suffisante quantité d'eau, a fourni soixante-dix grains d'un extrait sec moins foncé et moins amer que l'extrait résineux. L'examen chimique de M. Limare a offert les résultats suivans : trois hectogrammes d'angusture, en poudre grossière, soumis à la macération, digestion et infusion dans une livre d'eau, ont donné des teintures plus ou moins foncées, mais entièrement semblables. Toutes ces teintures, filtrées, réunies et évaporées, ont laissé huit décigrammes d'extrait, de consistance pilulaire, d'un brun foncé, d'une amertume très-forte et aromatique, d'une odeur analogue à celle de la gentiane. Cet extrait forme, avec les solutions de noix de galle et de tartrate antimonié de potasse, des précipités d'un jaune pâle; mais il ne précipite point la colle animale.

Huit grammes d'extrait muqueux sec, traités à la cornue, ont donné de l'eau, deux huiles de différentes couleur et pesanteur, de l'acide carbonique, de l'hydrogène carboné, du carbonate d'ammoniaque et de l'acide acéteux : le charbon restant était noir et brillant.

Le résidu de l'écorce, ainsi traité par l'eau et bien desséché, a été mis dans l'alcohol à trente-huit degrés. Bientôt la liqueur a pris une teinte brune avec une amertume beaucoup plus forte que l'infusion aqueuse. La même opération, réitérée avec de nouvel alcohol, a épuisé totalement cette écorce et l'a rendue insipide. Enfin toutes ces liqueurs, mêlées et soumises à la distillation, ont fourni un alcohol chargé d'huile essentielle, et trois décagrammes de résine brune attirant l'humidité. Cette résine s'unit, comme beaucoup d'au-

tres, à la potasse caustique, et forme un savonule bien dissoluble.

M. Saladin a découvert dans l'écorce d'angusture un principe particulier qu'il a nommé *cusparine*, et qui peut servir à distinguer cette plante de la fausse angusture. On extrait ce principe en traitant convenablement l'écorce par l'alcohol à une température très-basse; on le purifie ensuite par l'hydrate de plomb, l'éther, etc. Ce nouveau produit végétal a des caractères propres qui le distinguent de la brucine et de la salicine. La cusparine n'est pas vénéneuse, même à des doses élevées; elle se rapproche par ses propriétés de la quinine, de la gentianine et de la salicine.

PROPRIÉTÉS MÉDICALES.

Cette écorce a occupé pendant quelque temps un rang distingué parmi les médicamens héroïques. J. Ewer et A. Williams, tous deux médecins à la Trinité, Wilkinson, Sprengel, plusieurs médecins de Marseille, de Lyon, de Montpellier et d'autres villes de France ont reconnu et célébré ses vertus fébrifuges. L'illustre auteur de l'*Histoire de la médecine*, qui eut occasion de l'employer, en 1790, contre les fièvres intermittentes, fut surpris de son énergie et de la promptitude de ses effets. Le docteur Philogène, médecin à Philadelphie, prétend que l'angusture l'emporte sur l'écorce du Pérou dans les fièvres intermittentes automnales, et surtout dans les fièvres rémittentes. Il l'administre en substance dans un véhicule un peu spiritueux à la dose de dix grains pour les enfans de sept ans, à celle de vingt à trente grains pour les adultes.

Si l'on en croit Ewer et Williams, l'angusture a fait des merveilles dans le traitement de la dysenterie et des fièvres putrides. Le docteur Valentin, dans son *Traité de la fièvre jaune d'Amérique,* dit que les médecins de la Virginie prescrivent cette écorce comme un antiseptique plus puissant que le quinquina; il fait surtout l'éloge de sa teinture, préparée avec le vin de Madère. Ce remède, que l'on peut édulcorer, convient également vers la fin de la maladie et dans la convalescence. Lorsque l'estomac refuse toute espèce de médicament, il recommande de faire des frictions sur les extrémités avec la teinture alcoholique.

On a sans doute exagéré les propriétés médicinales de cette substance énergique; on a eu tort surtout de la présenter comme un moyen préférable au quinquina dans le traitement des fièvres intermittentes graves. L'expérience a fait justice de tous les fébrifuges qu'on a voulu substituer tour à tour à la divine écorce du Pérou, et l'angusture a bientôt subi le même sort. La composition chimique du quinquina, mieux connue aujourd'hui, atteste la grande supériorité de ce médicament sur toutes les substances exotiques ou indigènes. L'angusture est d'ailleurs nuisible lorsque la fièvre intermittente se complique avec l'état inflammatoire de l'estomac et des viscères abdominaux, ou lorsqu'elle dépend d'une inflammation gastrique primitive. Ces combinaisons, assez fréquentes, s'aggravent, et peuvent devenir mortelles si l'on insiste sur l'emploi des amers, des toniques et des fébrifuges. Il en est de même pour la dysenterie et les fièvres putrides : il faut se tenir en garde contre les succès qu'on dit avoir ob-

tenus de l'administration de l'angusture dans ces maladies; elle ne convient que dans leur période avancée, et seulement lorsque les forces vitales sont dans un état d'inertie et d'abattement.

Toutefois cette écorce, si riche en principes amers, aromatiques et résineux, ne doit point être effacée de la matière médicale. Dans les fièvres intermittentes qui n'offrent aucun symptôme grave ou pernicieux, elle peut suppléer le quinquina. Des faits nombreux recueillis dans nos provinces méridionales attestent son action antifébrile. Administrée à petites doses, elle exerce une action corroborante sur les voies digestives et les viscères circonvoisins, augmente la vitalité de leurs tissus, dissipe les diarrhées chroniques, les leucorrhées entretenues par un état de relâchement et de faiblesse. C'est également par son impression tonique que l'angusture se montre quelquefois utile dans l'affection scrophuleuse; elle convient surtout aux sujets qui ont les chairs molles, qui sont bouffis, décolorés, d'un tempérament lymphatique.

On administre cette écorce en poudre, à la dose de dix, quinze et vingt grains. On augmente son énergie et l'on corrige sa qualité nauséeuse en lui associant quelques grains de cannelle. On la donne également en infusion aqueuse préparée de la manière suivante : Prenez, angusture pulvérisée, demi-once; eau bouillante, une livre. Faites macérer pendant deux heures, passez, et ajoutez une once de sirop d'écorce d'orange ou de cannelle. On donne cette infusion tonique à la dose d'une à deux onces, trois ou quatre fois par jour. On obtient, en faisant digérer l'écorce d'angusture dans du

vin ou dans de l'alcohol, des teintures beaucoup plus énergiques, qu'on prescrit par petites cuillerées dans une tasse d'infusion amère ou autre véhicule approprié.

Il est très-essentiel de ne point confondre la véritable angusture avec d'autres écorces répandues dans le commerce par la fraude et la cupidité, et surtout avec la fausse angusture (*pseudo-angustura ferruginea, cortice convolutâ*), laquelle est un violent poison (1). Celle-ci est, en général, roulée sur elle-

(1) Les caractères physiques des deux angustures sont si différens, qu'il y a lieu de s'étonner qu'on ait pu prendre l'une pour l'autre. L'angusture vraie, qu'il serait plus convenable de nommer *écorce du bonplandia*, est moins roulée, moins dure, moins épaisse, beaucoup plus fragile et plus pâle que l'écorce d'angusture fausse, dont l'odeur est nulle, tandis que celle de la vraie est fort désagréable, nauséeuse, presque fétide, rappelant l'odeur du poisson près de se décomposer, ou celle des feuilles du *chenopodium vulvaria*. Sa saveur est d'une amertume tenace, mais plus franche que celle de la fausse; son épiderme nourrit un grand nombre de parasites ordinairement limités de noir, à croûte blanchâtre, jaunâtre ou brune; plusieurs *graphis*, quelques opégraphes, deux verrucaires et deux *thelotrema*, un *glyphis*, un *chiodecton*, une urcéolaire, un lichen fort curieux, que nous avons nommé *myriotrema*; des débris de *sticta*, de *parmelia* et de jongermannes d'une difficile détermination, mais dont trois ou quatre s'observent sur les quinquina, recouvrent en entier cette écorce, qu'on ne retrouve presque jamais nue. Lorsque cela a lieu, elle est d'un gris blanc, assez douce au toucher, quoique inégale. La fausse angusture n'offre que très-rarement des cryptogames. On trouve sur son épiderme une exubérance rouillée qui n'est point un lichen, comme l'a décidé à tort M. Clarion, mais une simple altération qui n'offre au microscope aucune trace d'organisation particulière. Plusieurs écorces d'arbres indigènes et exotiques présentent de semblables altérations. Il est permis de croire que celle dont nous venons de parler est la cause principale des accidens qui ont fait abandonner l'usage de l'angusture vraie : car un assez grand nombre de personnes ne regardent

même, épaisse d'une à deux lignes, d'un gris jaunâtre à l'intérieur, recouverte d'un épiderme de couleur de rouille. Quelques-unes de ces écorces sont plus ou moins lisses, quelquefois très-rugueuses, et parsemées de taches de couleurs variées; elles sont, en général, plus épaisses et plus volumineuses que les autres; elles ont les mêmes propriétés chimiques; elles sont seulement un peu moins ferrugineuses. La poudre de cette angusture est d'une couleur grise, semblable à celle de l'ipécacuanha, et d'une odeur analogue à cette racine; elle est d'ailleurs d'une amertume qui surpasse celle de tous les végétaux connus. (*Voyez* la notice de M. Planche sur les angustures du commerce, dans le *Journal général de médecine,* tome 31, page 299.)

On ne connaît point l'arbre qui produit cette écorce

---

comme fausse que celle qui est maculée par ces taches; tandis que, sur cent morceaux d'écorce, à peine en trouve-t-on un tiers ainsi altérés; ce n'est donc pas à ce caractère qu'il faut s'arrêter. L'observation suivante va, nous l'espérons, ajouter de la force aux caractères déjà indiqués, et ne laissera plus rien à l'incertitude. En examinant avec attention les deux angustures, on s'assure bientôt que le mode d'extraction a dû être différent. L'angusture vraie a été presque toujours enlevée avec un instrument tranchant, large et plane; l'angusture fausse a été arrachée de l'arbre à force de bras et par lanières. Il résulte de la diversité de ces opérations que la vraie est d'une épaisseur variable, souvent inégale en dessous, et uniforme dans sa couleur; tandis que la fausse est lisse en dessous et d'une couleur différente. La première n'est qu'une partie de l'écorce; la deuxième est l'écorce tout entière, enlevée probablement aux jeunes branches lors de l'ascension de la sève. Il est encore à remarquer que l'angusture fausse est d'une grande dureté, difficile à rompre et à entamer avec les instrumens tranchans; l'angusture vraie, au contraire, est très-fragile et facile à couper. (Fée, *Essai sur la cryptogamie des écorces officinales.*)

vénéneuse. On l'a d'abord attribuée au *Brucea antidysenterica,* ou vooginoos de Bruce, arbuste indigène de l'Abyssinie. Mais, d'après l'observation de Bruce; le vooginoos, loin d'être malfaisant, est un remède efficace contre le flux dysentérique. Ce célèbre voyageur fit usage de cette écorce dans du lait de chameau, et en peu de jours il fut délivré d'une dysenterie opiniâtre, sans éprouver d'autre inconvénient qu'une grande soif, qui diminuait au bout d'un certain temps. Tous les habitans du Sennaar connaissent d'ailleurs l'usage de cette plante salutaire. (Conférez le *Voyage aux sources du Nil, en Nubie et en Abyssinie,* par James Bruce.) Il n'en est pas ainsi de la fausse angusture, dont quelques grains suffisent pour exciter des tremblemens, des mouvemens convulsifs, et une sorte de raideur tétanique. On croit maintenant que cette écorce, dont l'action se rapproche de celle de la noix vomique, appartient à quelque arbuste de la famille des strychnées. M. Pelletier, qui en a fait l'analyse, y a découvert un principe alcalin, cristallisable, vénéneux, analogue à la strychnine. Toutefois le nom de *brucine,* qu'il lui a imposé, n'est point exact, puisque l'écorce qui fournit cette substance est étrangère à l'arbuste découvert par Bruce.

Ne quittons point la famille des Méliacées sans faire mention de la cannelle blanche et de l'acajou, arbres indigènes de l'Amérique méridionale et des Antilles.

Le premier de ces végétaux, désigné par Murray sous le nom de *canniella alba,* et par Linné sous celui de *Winterania cannella*, fournit une écorce blan-

châtre, roulée, d'une odeur aromatique, imitant celle du girofle, d'une saveur âcre et piquante. D'après l'analyse de M. Henry, cette écorce donne de la résine, une huile volatile, une matière extractive, une matière colorante, de la gomme, de l'amidon, de l'albumine, et plusieurs sels. Les habitans de la Jamaïque l'emploient comme assaisonnement dans les ragoûts, à la place du poivre et des clous de girofle. Elle porte vulgairement le nom de *cannelle blanche.*

Il ne faut pas confondre la cannelle blanche (*Winterania cannella,* Linn.) avec l'écorce de Winter, provenant d'une espèce de drymis, arbre de la famille des magnoliers.

L'acajou a reçu de Linné le nom de *Swietenia mahogoni.* C'est un très-bel arbre, qui croît à Cuba, à la Jamaïque, à Saint-Domingue, sur les montagnes et dans les lieux arides. Son bois est dur, d'un brun rougeâtre, et connu dans le commerce sous le nom d'*acajou à meubles.* L'écorce qui le recouvre est grisâtre, parsemée de points tuberculeux, d'une saveur amère, un peu styptique; elle passe pour fébrifuge et se trouve quelquefois mêlée avec les écorces du quinquina.

Roxburgh a imposé le nom de *Swietenia febrifuga* à un autre arbre indigène de la côte de Coromandel, et dont l'écorce amère, nauséeuse, a des propriétés analogues.

Cette écorce est d'un gris rougeâtre extérieurement, et d'une belle couleur rouge à l'intérieur. Nous sommes redevables à ce naturaliste de la découverte de ses vertus médicinales. Jugeant par son amertume qu'elle

pouvait avoir des vertus fébrifuges, et fournir un remède usuel dans le traitement des fièvres intermittentes, il en fit l'essai dans plusieurs cas de ces maladies, et il trouva que ce remède répondait fort bien à son attente. Il en apporta une certaine quantité en Angleterre, pour continuer ses expériences. On en fit l'épreuve, dans plusieurs hôpitaux de Londres, avec un égal succès. Le collége d'Édimbourg a admis cette écorce dans sa Pharmacopée.

SARMENTACÉES.

SARMENTACEÆ.

Sarmentaceœ. Vent. DC. — *Vites.* Juss.

VIGNE. *VITIS.*

Calice très-petit, à cinq dents. Corolle à cinq pétales souvent réunis au sommet, se détachant par la base, et tombant tous ensemble. Cinq étamines. Un stigmate sessile. Une baie arrondie ou ovale, à une loge renfermant cinq graines attachées par un petit cordon ombilical au sommet de l'axe.

VIGNE CULTIVÉE. *VITIS VINIFERA.*

Vitis vinifera. Linn. Spec. 293. DC. Fl. Fr. 4566. Jacq. Ic. Plant. Rar. t. 50.

Qui ne connaît cet arbrisseau tortueux, dont les rameaux flexibles s'attachent aux corps environnans à l'aide de vrilles contournées en spirale, et dont les feuilles, échancrées à la base, offrent plusieurs lobes plus ou moins profonds, plus ou moins dentés en leurs bords? Ces différences caractérisent et servent à distinguer un grand nombre de variétés. Les fleurs, d'un vert jaunâtre, d'un parfum agréable, naissent en grappes latérales, opposées aux feuilles, et produisent des fruits globuleux, colorés en rouge, en violet, en

jaune, en blanc, etc., contenant quelques semences dures, presque osseuses.

On compte un nombre considérable de variétés dont les noms diffèrent quelquefois d'un canton à l'autre.

La vigne doit à la culture toutes ses excellentes qualités. Dans son état sauvage, elle a une forme constante dans ses feuilles et dans son fruit. Les grappes sont grêles, à grains petits et rares; leur suc est acerbe et très-coloré. Cette vigne primitive porte le nom de *labrusque* ou *lambrouche*, et croît le long des haies dans la Provence, le Languedoc, la Guyenne, l'Alsace, etc. En Italie, elle tapisse les rochers et les cavernes, où elle forme des guirlandes comme les lianes des forêts d'Amérique. On la trouve aussi en Asie et sur les côtes de Barbarie.

Cet arbrisseau, qui croît aujourd'hui dans les contrées méridionales de l'Europe, n'y existait pas autrefois; il s'y est naturalisé par les semences de notre vigne cultivée, apportée d'Asie, et rendue à son état naturel.

L'époque première de la découverte de la vigne est irrévocablement perdue. La chronique des Hébreux fait remonter au temps du déluge la plantation de cet arbuste. On voit par plusieurs passages de l'Écriture sainte qu'il était cultivé dans toute la Palestine, et qu'on en obtenait des vins très-renommés, tels que ceux de Sorée, de Sébama, de Zaïel. La vigne était surtout très-productive dans le pays de Chanaan : témoin la branche si chargée de raisins que les espions de Moïse avaient enlevée, et que deux hommes portèrent sur un levier au camp des Israélites.

Au reste, on croit généralement que l'Europe est redevable à l'Asie de la possession de la vigne. Les Phéniciens, qui parcouraient souvent les côtes de la Méditerranée, en auraient introduit la culture dans les îles de l'Archipel, dans la Grèce, dans la Sicile, enfin en Italie et dans le territoire de Marseille. On la cultiva ensuite dans la Gaule narbonnaise, et peu à peu dans le reste de l'Europe.

Sous Lucullus, les Romains rapportèrent du royaume de Pont des sarmens de plusieurs espèces de raisin inconnues alors en Italie. Cette culture se propagea du temps de la République romaine dans la Ligurie, dans la Cisalpine; et, du temps des empereurs, elle s'étendait déjà dans la Transalpine. Les Gaulois allant faire des incursions au-delà des Alpes sur les rives du Pô, prirent des sarmens de ces vignes, qu'ils plantèrent dans la Provence, le Dauphiné et la Gaule narbonnaise; ces vignes y prospérèrent, et se propagèrent jusque dans l'Auvergne, long-temps avant la conquête des Gaules par Jules César.

La culture de la vigne eut ensuite un tel succès dans nos provinces méridionales, que Domitien, craignant qu'elle ne fît tort à celle du blé, fit arracher toutes les plantations. Ce ne fut que deux siècles après que Probus rendit aux Gaulois la liberté de replanter la vigne. Hommes, femmes, enfans, tout le monde s'empressa de prendre part à cette grande et belle restauration. Tandis que les uns brisaient les rochers, ouvraient le sol, extirpaient d'antiques et inutiles souches, creusaient des fossés, les autres apportaient, dressaient et assujétissaient les plants. Les vieillards, répandus dans

les campagnes, désignaient les coteaux les plus propres à la vigne. On vit alors la vigne, d'abord limitée à la ligne des Cévennes, s'étendre sur tous les coteaux du Rhône, de la Saône, sur le territoire de Dijon, sur les rives du Cher, de la Marne, de la Moselle, etc., gagner en même temps le Languedoc, la Gascogne, la Guyenne, et peu à peu les autres provinces, jusqu'à l'Orléanais et l'Ile-de-France.

Les croisades des douzième et treizième siècles rapportèrent de Chypre, d'Alexandrie, de Corinthe et de la Palestine, des sarmens de vigne d'une espèce excellente, qu'on planta dans le Roussillon. Ils ont donné naissance aux délicieux vins de Rivesaltes, de Frontignan, de Lunel, et autres vins muscats qu'on récolte soit dans le Languedoc, soit dans la Provence.

En général, les vignes ne sont pas difficiles sur le choix du terrain; mais la saveur et la qualité des fruits varient suivant l'exposition et la nature du sol. Les terres légères, un peu crétacées, rendent la vigne plus hâtive, ses fruits plus précoces, plus parfumés. Dans les rocailles schisteuses et un peu terreuses, les mêmes variétés auront encore une excellente saveur, un bouquet très-agréable, mais d'une qualité différente. Les terrains volcaniques donnent des vins délicieux; les meilleures vignes d'Italie sont plantées dans des débris de volcans.

Cette plante aime les coteaux exposés au midi et à l'est; elle prospère également dans toutes les plaines abritées du midi, et au fond des vallées. Le territoire de Médoc est en plaine, ainsi que bon nombre d'excellens cantons de la Bourgogne et du Languedoc;

mais ces plaines sont parfaitement exposées, sous un ciel presque toujours pur, et les vignes y sont plantées en ceps espacés, disposition singulièrement favorable à la maturité du raisin.

La vigne cultivée offre des variétés nombreuses. Du temps de Pline, on en comptait déjà au-delà de quatre-vingts. Les variétés les plus recherchées étaient alors : le raisin ammineen, dont les grains étaient couverts d'une fleur légère; le muscat, aimé des abeilles, et qu'on appelait *uva apia;* le raisin d'Albe, le raisin de Chios, dont le fruit ne renfermait qu'un seul pépin (*bacca monosperma*); le raisin pourpré (*purpurascens*); les cérauniens, les rhodiens, les libyens, les rubelliens, etc.; la plupart de ces variétés sont perdues, d'autres variétés les ont remplacées.

Dans nos vignobles, on cultive généralement les espèces ou variétés que les ancêtres y ont plantées depuis un temps immémorial. La nomenclature en est fort nombreuse, et elle varie suivant les cantons. Nous ne croyons pas devoir nous en occuper ici.

VINS DES ANCIENS.

L'art de faire le vin n'est pas moins ancien que l'art de cultiver la vigne : il se perd dans la nuit des temps. Les Grecs et les Romains commençaient ordinairement la vendange au mois de septembre, et ils avaient grand soin de ne cueillir d'abord que les raisins les plus mûrs du coteau le mieux exposé. Théophraste, dans son Traité des plantes, nous apprend qu'on enveloppait quelquefois les grappes d'une cloche, pour les garantir de la trop grande ardeur du soleil.

On estimait à Rome les vins généreux de la côte d'Amminée : *amminеæ vites, firmissima vina.* Virg. Columelle en fait le même éloge. Le vin de Nomentum, contenant plus de matière mucilagineuse, était également très-recherché. La vigne *apiana*, le muscat moderne, qui a reçu son nom actuel, comme son nom ancien, de sa disposition à attirer les abeilles ou les mouches, n'était pas moins célèbre. Mais une année se distingua par la supériorité des vins de toutes les espèces : c'est celle du consulat de L. Opimius. « Cette année, dit Pline, le soleil échauffa l'atmosphère au point que tous les raisins furent cuits. » Ces vins duraient encore de son temps, et ils avaient près de deux siècles; ils avaient acquis en vieillissant la consistance du miel. L'impératrice Livie attribuait ses quatre-vingt-deux ans à l'usage du pucin; elle n'en buvait pas d'autre. Il s'en récoltait quelques amphores près de la mer Adriatique, non loin du Timave, sur une colline pierreuse. Pline croit que c'est ce vin du golfe Adriatique dont les Grecs parlent avec tant d'enthousiasme, et qu'ils ont nommé *præcien.* Auguste préférait le vin de Sétines, parce qu'il était délicat et salubre; on le récoltait au-dessus du Forum Appien. Martial l'appelle *delicatam uvam Setini clivi.* Galien en fait aussi l'éloge, et dit qu'il se conservait long-temps.

La Campanie, province célèbre par la douceur de son climat et la fertilité de ses coteaux, produisait le meilleur vin de la presqu'île. Les collines, qui donnent à toute la contrée une physionomie si riante, paraissaient ne former anciennement qu'un immense vi-

gnoble où l'on prenait soin d'entretenir les espèces de raisin les plus parfaites. Le vin de Falerne était le produit le plus recherché de ce vignoble. Selon Pline, le vin de Cécube, qu'on récoltait dans les marais d'Amyclée, avait eu d'abord un grand renom; mais on négligea les vignes, et la formation d'un canal contribua à les faire abandonner. Le vin de Falerne était alors au premier rang.

D'après Athénée, il y avait deux sortes de falerne: l'un était sec (*austerum*) et l'autre doux (*dulce*). On corrigeait l'âpreté du premier avec du miel, et on en faisait un vin nommé *mulsum*. Horace ne nous dit pas lequel des deux était le meilleur; il réservait cependant le falerne pour les belles occasions : il aimait à le boire au bord d'une claire fontaine, et surtout à ne pas le boire seul. (Voy. Od. II, l. 3.) Les vins d'Albe passaient pour avoir beaucoup de douceur, et ils étaient très-recherchés. Juvénal, dans sa satire aux parasites, leur dit : « On vous donne d'un vin qui ne serait pas bon à dégraisser la laine, tandis que le patron s'abreuve d'un vin pressuré sous nos anciens consuls. Demain il boira du vin des coteaux d'Albe ou de Sétines, *cras bibet Albanis aliquid de montibus aut de Setinis,* conservé dans des vases tellement noircis de vétusté, qu'on n'y reconnaît plus ni le nom du pays, ni la date du consulat. »

Les vins de Sorrento étaient recommandés surtout pour les convalescens, à cause de leur légèreté, et ceux de Massique ne jouissaient pas d'une moindre estime. Qui ne connaît le *vinum obliviosum* d'Horace? Remplissons nos coupes de ce bon vin qui fait oublier

les maux : *Oblivioso lævia Massico ciboria exple.*

On avait encore les vins de Vérone, de la Sabine, de Spolette, de Capoue, etc. Enfin Jules César avait accrédité les vins de Messine, qu'on servait dans les festins publics.

Indépendamment de ces vins, les Romains en tiraient beaucoup de leurs provinces de la Grèce, de la Gaule, de l'Espagne et de l'Archipel. Les raisins violets de Vienne et le riche muscat du Languedoc leur étaient parfaitement connus, ainsi que les vins généreux d'Espagne; les îles Baléares leur en fournissaient également. Entre les vins grecs, ils estimaient surtout les vins de Maronnée, de Thasos, de Cos, de Chios, de Lesbos, d'Icare, de Smyrne, etc.; ils recherchaient encore les vins d'Asie, de la Palestine, et tous ceux que leur éloignement rendait précieux à l'opulence.

Les Grecs connaissaient les meilleurs vins de l'Asie et de l'Afrique. Galien vante les vins blancs de la Bithynie, qui avaient le goût du Cécube quand ils étaient très-vieux. La montagne de Tmolus, près de la ville de Sardes en Lydie, fournissait un vin doux, d'une couleur ambrée, et d'un parfum délicat. Athénée parle des vins blancs qu'on récoltait aux environs du lac Maréotis, et dont s'enivraient Antoine et Cléopâtre. Cependant celui de Méroé, que Cléopâtre fit servir à César, paraît avoir joui d'une plus haute réputation; Lucain dit qu'il ressemblait à celui de Falerne. Le vin de Toenia, d'une couleur grise et verdâtre, était liquoreux, un peu astringent, et d'une odeur aromatique.

Les Romains laissaient fermenter leur vin pendant

un ou deux ans dans des tonneaux, où ils jetaient du plâtre, de la craie, de la poussière de marbre, du sel, de la myrrhe, des herbes aromatiques, etc.; ensuite ils le soutiraient dans de grandes jarres, vernissées en dedans avec de la poix fondue. On marquait sur le dehors de la cruche le nom du vignoble et celui du consulat sous lequel le vin avait été fait. Ce soutirage s'appelait *diffusio vinorum*. Ils avaient deux sortes de vaisseaux employés à cet usage : l'un se nommait *amphore* et l'autre *cade*. L'amphore était de forme carrée ou cubique, à deux anses, et contenait deux urnes, environ quatre-vingts pintes de liqueur; ce vaisseau se terminait par un col étroit, qu'on bouchait avec de la chaux et du plâtre, pour empêcher le vin de s'éventer. Les amphores dont parle Pétrone étaient de grosses bouteilles de verre bien bouchées, avec des écriteaux où on lisait : *Falernum opimianum annorum centum*. Le cade (*cadus*) avait à peu près la figure d'une pomme de pin : c'était une espèce de tonneau qui contenait moitié plus que l'amphore. On bouchait bien ces deux vaisseaux, et on les mettait dans une chambre haute, exposée au midi. Cette chambre s'appelait *Horreum vinarium*, le cellier du vin. On conservait les plus forts dans des lieux découverts, exposés à la pluie, au soleil, au froid et à toutes les intempéries; là ils acquéraient, en s'adoucissant, des qualités supérieures.

Ils suspendaient au coin des cheminées les vins d'une qualité inférieure, afin de leur donner du corps et de pouvoir les conserver plus long-temps. Ce procédé leur avait été transmis par les Asiatiques, qui fai-

saient également épaissir certains vins au coin du feu, d'après le témoignage de Galien.

Ainsi on avait à Rome du vin de cent feuilles, comme le dit Pétrone, et même de deux cents ans, d'après Pline; ceux-ci étaient solidifiés, et il fallait pour les rendre fluides les faire dissoudre dans de l'eau chaude. On avait aussi des vins rouges, des vins blancs, des vins de liqueur, des vins cuits, des vins d'ordinaire, et des vins de choix qui ne paraissaient qu'aux repas somptueux ou dans des occasions extraordinaires.

Les vins grecs étaient si précieux, qu'on n'en buvait qu'une seule fois dans un repas; mais plus tard on prodigua les vins les plus exquis d'une manière incroyable. D'après Varron, Lucullus, à son retour d'Asie, distribua au peuple plus de cent mille pièces de vin grec. L'orateur Hortensius avait fait une si grande provision de vin de Chio, qu'il en laissa plus de dix mille pièces à ses héritiers. César, au banquet de son triomphe, donna au peuple des tonneaux de ce même vin, que Virgile comparait au nectar, et des amphores de Falerne; dans son troisième consulat, chargé du soin des festins sacrés, il servit du falerne, du chio, du lesbos et du messine.

Le luxe, la corruption, la gourmandise, firent de tels progrès à Rome, qu'aucune loi ne put les réprimer. « Peuple romain, s'écriait un tribun adonné à la bonne chère, on veut vous donner un frein que vous ne devez pas souffrir. Eh quoi! une loi vous oblige d'être sobres malgré vous, et vous ordonne la tempérance! A quoi vous sert cette liberté dont vous paraissez si jaloux, s'il n'est permis à chacun de se

ruiner et de périr à sa fantaisie? » Tout le monde connaît la sensualité de Lucullus, la gourmandise d'Apicius, les excès d'Antoine, de Néron, de Vitellius, de Caligula, d'Héliogabale, et ce fameux souper où l'on servit à l'empereur Othon sept mille espèces d'oiseaux et deux mille sortes de poissons. Othon, pour ne pas se montrer inférieur à son frère, qui l'avait si bien traité, fit préparer un plat d'une grandeur énorme, appelé le *bouclier de Minerve*, qu'il fit remplir de foies d'esquilles, de cervelles de paons et de faisans, de langues de phénicoptères, et de laites de lamproies.

La salle à manger de Néron surpassait en magnificence tout ce qu'on a pu imaginer de plus brillant dans les temps modernes; on parfumait les convives, et on les couronnait de fleurs. Les Romains portèrent à cet égard le luxe et la prodigalité si loin, que, non contens de joncher de roses et de fleurs de toute espèce leurs salles à manger, ils les firent dans la suite arroser comme leurs théâtres, avec les parfums les plus rares. D'après Plutarque, Othon donnant à souper à Néron, dès que ce prince fut arrivé dans la salle, on vit de tous côtés des tuyaux d'or et d'argent qui répandaient partout des essences du plus grand prix.

Le souper chez les Romains était ordinairement composé de deux services, *primæ et secundæ mensæ;* mais ces deux services se subdivisaient en plusieurs autres. La table d'Héliogabale allait quelquefois jusqu'à vingt-deux services. Les tables étaient de bois de cèdre que l'on tirait du mont Atlas, ou de bois de citronnier; les pieds et les bords étaient garnis d'ivoire et d'argent. Quelques-unes étaient ornées de marqueterie, de nacre,

de perles et d'ébène; elles étaient soutenues par un léopard ou tout autre animal fabriqué du plus bel ivoire, enrichi de lames d'or et d'argent. Ils ne s'asseyaient pas comme nous pour prendre leurs repas, ils se couchaient sur des lits plus ou moins semblables à nos lits de repos. Leur corps était élevé sur le coude gauche, afin d'avoir la liberté de manger de la main droite, et leur dos était soutenu par des coussins quand ils voulaient se reposer. Ces lits étaient élégans, somptueux, enrichis d'ivoire, d'écailles de tortue divisées en filamens déliés, d'or, d'argent, et autres matières précieuses, recouvertes d'étoffes de pourpre richement brodées; quelquefois on y semait des roses.

« Voyez un Momentanus, un Apicius (1), s'écrie Sé-

---

(1) Apicius, nom de trois Romains fameux par leur gourmandise. Celui-ci est le plus célèbre; il vécut sous Auguste et Tibère. Après avoir consumé dans sa cuisine un milliard de sesterces, absorbé des revenus immenses, noyé de dettes, il s'avisa, pour la première fois, de compter : il calcula qu'il ne lui resterait plus que dix millions de sesterces; et ne voyant pas de différence entre mourir de faim et vivre avec une pareille somme, il s'empoisonna. Il tint à Rome une école publique de gourmandise, et composa un traité dans lequel il enseignait la manière d'irriter l'appétit : *De gulæ irritamentis*.

Les Grecs ont eu aussi des hommes spéciaux qui ont écrit sur l'art de la cuisine. Archestrate de Syracuse avait composé un poëme sous le titre de *la Gastronomie*, et dont plusieurs fragmens ont été conservés. Cet auteur, qui fut l'ami d'un des fils de Périclès, avait parcouru les terres et les mers pour étudier l'art de bien vivre. Dans ses voyages, il fréquentait les laboratoires où se préparent les délices de la table, et il n'eut de commerce qu'avec les hommes utiles à ses plaisirs. Timarchidès de Rhodes et Philoxène de Cythère avaient écrit sur le même sujet; ce dernier demandait aux dieux le cou d'une grue pour prolonger ses jouissances, et il se faisait toujours accompagner d'esclaves chargés

nèque, voyez-les attendre mollement leur souper sur un lit de roses, réjouir leurs oreilles par des concerts, leurs yeux par des spectacles, leurs palais par les saveurs les plus recherchées. Les plus douces fomentations entretiennent leur ressort et leur corps entier, et, pour que l'organe de l'odorat ne demeure pas oisif pendant ce temps-là, on embaume de parfums le lieu même où l'on sacrifie à la volupté. »

Au milieu de ces folles profusions et de ce luxe effréné qui énervent l'âme, corrompent le cœur et étouffent le génie, nous voyons Horace, ce poète philosophe, rechercher les réunions simples, les hommes paisibles comme lui. Qu'il est aimable, qu'il est plein de raison, lorsqu'il dit à Dellius : « Tu connais cet endroit charmant où de hauts pins et des peupliers blancs aiment à entrelacer leurs rameaux pour te former un ombrage épais, où les petits flots d'un ruisseau font mille circuits pour s'échapper ; fais-y porter du vin, des parfums, et des roses qui durent, hélas! si peu : ta fortune, ton âge, te le permettent encore, et les sœurs noires qui filent tes jours.

Quà pinus ingens albaque populus
Umbram hospitalem consociare amant
Ramis, quà et obliquo laborat
Lympha fugax trepidare rivo.

Huc vina, et unguenta, et nimiùm brevis
Flores amœnos ferre jube rosæ,
Dùm res, et ætas, et sororum
Fila trium patiuntur atra.

Od. 3, lib. 2.

---

d'huile, d'épices et autres ingrédiens, afin de perfectionner la préparation des mets qu'on pourrait lui offrir lorsqu'il dînait en ville.

Les anciens Grecs n'aimaient pas moins la table et le vin, à commencer par les héros d'Homère, qui étaient tous de francs buveurs, et par Homère lui-même, qu'Horace appelle *vinosus*. Parcourez l'Iliade et l'Odyssée; avant et après le combat, dans toutes les grandes solennités, on fait des libations, on vide les coupes, et quelles coupes ne fallait-il pas pour étancher cette soif grandiose, cette soif homérique! Agamemnon, en donnant des éloges au courage d'Idoménée dans les combats, se plaît à louer aussi sa belle tenue dans les festins. « Idoménée, s'écrie-t-il, c'est à juste titre que je te distingue des plus vaillans des Grecs, soit dans les combats, soit en d'autres occasions, et jusque dans nos festins même, lorsqu'on présente la coupe, en témoignage d'honneur, à nos plus illustres guerriers. Tandis que les autres chefs sont assujettis à des lois, ta coupe est toujours remplie ainsi que la mienne, et aucune loi ne limite tes désirs. Mais hâte-toi d'aller au combat, et soutiens ton ancienne renommée. »

Ajax et Ulysse font des libations, s'abreuvent d'un excellent vin avant de se rendre à la tente d'Achille; Nestor les exhorte, les encourage, et vide également sa coupe. Ils paraissent devant Achille, qui leur prend la main, les conduit dans sa tente, les fait asseoir sur des tapis de pourpre, et, s'adressant à Patrocle, qui est à ses côtés : « Fils de Mœnestius, dit-il, apporte-nous une urne plus profonde, remplis-la d'un vin plus pur, et fais-nous distribuer des coupes. » Ici le plus vaillant des Grecs et son ami Patrocle ne dédaignent pas les fonctions de cuisinier : l'un découpe avec dextérité les épaules d'une chèvre grasse et le dos succulent d'un

porc, l'autre les fait rôtir sur des charbons ardens. Lorsque le feu a pénétré les viandes, Patrocle les sert, et distribue le pain apporté dans de belles corbeilles. Achille présente les portions ; on sacrifie aux dieux, on remplit les coupes, on mange et on boit héroïquement.

VINS DES MODERNES.

Mais laissons là les Grecs et les Romains, que nous retrouverons d'ailleurs plus tard, et parlons des vins modernes, surtout de ceux de France, qui sont les meilleurs et les plus salubres de l'univers. Aucun produit des arts ne varie autant que le vin. Chaque pays, chaque canton où l'on cultive la vigne a ses vins particuliers, souvent reconnaissables et bien caractérisés par leur saveur et leur parfum. Le climat, le sol, l'exposition, la culture de la vigne, la fabrication du vin, établissent des variétés infinies, qui peuvent néanmoins être rapportées à quelques espèces primitives.

En prenant pour base leurs principes dominans, on pourrait distinguer ces espèces : 1° en vins alcoholiques, tels que les vins des côtes du Rhône, les vins du Roussillon, les vins de Narbonne, de Cahors, de Porto, de Madère, etc.; 2° en vins alcoholiques tempérés, comme la plupart des vins de la Bourgogne et de la Champagne méridionales; 3° en vins acides ou secs, tels que les vins d'Alsace, du Rhin, de la Moselle; 4° en vins mousseux ou gazeux, comme les vins blancs et rosés de Champagne, les vins blancs d'Arbois, de Limoux, de Saint-Péray, etc.; 5° en vins astringens, parmi lesquels on distingue particulièrement les vins de Hongrie, les vins de Médoc, et tous les vins rouges

du territoire de Bordeaux; 6° en vins aromatiques : le muscat de Frontignan, de Lunel, de Rivesaltes, de Montefiascone, du Cap, etc.; 7° en vins sucrés ou liquoreux, comme les vins de Malaga, d'Alicante, de Carthagène, de Rota, de Grenache, de Chypre, de Tokai, de Monte-Pulciano, le Lacryma-Christi, les vins de Lesbos, de Candie, de Chio, etc.

La France fournit toute sorte de vins; c'est la terre promise pour l'homme doué d'un palais délicat, pour le gourmet privilégié. Mais les goûts ne sont pas les mêmes, et la nature a bien fait de les varier : ainsi l'un préfère le Bourgogne, l'autre le Bordeaux, celui-ci les vins de Champagne ou du Rhône. Occupons-nous de ces différentes espèces de vins en homme consciencieux et impartial, sans prétendre imposer notre goût à personne.

VINS ALCOHOLIQUES.

Les vins des Pyrénées-Orientales et de quelques autres départemens méridionaux appartiennent à ce groupe. Ceux qu'on récolte aux environs de Perpignan sont très-colorés, chauds, stimulans, capiteux; on s'en sert pour donner de la couleur et de l'énergie aux autres vins. Les vins de Collioure, de Cosperon et de Port-Vendres sont aussi très-rouges, très-spiritueux, mais d'un goût plus agréable, plus délicat; ils se dépouillent en vieillissant, ils acquièrent la couleur d'or et la saveur aromatique du rancio d'Espagne. Bagnols-sur-Mer produit également des vins chauds, généreux, et très-analogues à ceux de Collioure. La qualité de ces vins s'améliore et se soutient jusqu'à l'âge de trente à quarante ans. Le Roussillon produit une assez grande quantité de

vins blancs, les uns liquoreux et sucrés, les autres secs, alcoholiques et très-stimulans. Avec ceux-ci on prépare à Cette des vins qui passent dans le commerce pour des vins de Madère.

La Provence a ses vins de Saint-Laurent, de La Gaude, de La Malgue, de Bandol, etc.; le Gard, ceux de Bagnols et de Saint-Gilles; les Hautes-Pyrénées, ceux de Madiran et de Castelnau; l'Aude, les vins de Narbonne; l'Hérault, ceux de Saint-Georges, de Saint-Christol, de Sauvian; le Lot, les vins de Cahors; le Tarn, ceux de Gaillac. Tous ces vins ont une saveur chaude, alcoholique, et se perfectionnent en vieillissant.

La Drôme est célèbre par son vin de Côte-Rôtie, le Rhône par celui de l'Hermitage, vins chaleureux, délicats, qui ont mérité les éloges des plus fins gourmets; leur saveur spiritueuse, leur bouquet agréable, les placent parmi les meilleurs vins de France. Avignon est fier de son généreux vin de Châteauneuf-du-Pape, et la même contrée possède des vins blancs qui rivalisent avec le Barsac et le Sauterne: ce sont les vins spiritueux et suaves de Condrieu, les vins de Côte-Rôtie et de l'Hermitage, également spiritueux, pleins de sève, de finesse et de parfum. Ces vins se colorent, prennent une teinte ambrée en vieillissant, sans rien perdre de leur gracieux bouquet. On les sert pour ranimer l'appétit languissant des convives.

N'oublions point les vins blancs, délicats, sapides, mais chauds et alcoholiques, de Jurançon et de Gan, qu'on récolte aux environs de Pau. Le colonel Poque, commandant du château de cette ville, avait apporté à Paris, il y a quelques années, du vin de Jurançon qui

était délicieux. Celui qu'on trouve dans le commerce ne saurait lui être comparé; on le soumet apparemment à quelque opération chimique.

Les vignobles de Gaillac, dans le Tarn, produisent des vins blancs, d'une douceur agréable quand ils sont jeunes, ensuite spiritueux, chauds, et d'un goût délicat. Le docteur Portal, qui a vécu près d'un siècle, aimait beaucoup le vin blanc de Gaillac, et il en buvait de temps en temps pendant ses dernières années. « Comment voulez-vous, me disait-il un jour, que je n'aime pas ce vin? c'était le lait de mon enfance. »

Parmi les vins étrangers, les vins de Porto et de Madère sec se distinguent par une saveur chaude et plus ou moins spiritueuse. Les Anglais, grands amateurs de ces vins, y ajoutent de l'eau-de-vie, afin de les rendre encore plus stimulans. Le Madère a quelquefois un goût si âcre qu'il brûle la gorge, ou bien il a une amertume insupportable. Ces vins ainsi frelatés sont des poisons quand on a les entrailles irritables. Le vrai Madère a une saveur chaude, mêlée d'une douce amertume; lorsqu'on l'agite, il perle dans le verre. C'est un stomachique puissant. Les vins secs de Xérès sont également spiritueux, mais plus agréables; ils ont une couleur ambrée, un peu d'amertume et un bouquet suave. En vieillissant ils deviennent liquoreux et très-délicats; on peut les conserver pendant quarante ou cinquante ans.

Tous ces vins, d'une nature ardente et alcoholique, ne conviennent ni à tous les estomacs, ni à toutes les constitutions; ils sont salutaires aux tempéramens froids, lymphatiques, à ceux qui ont la fibre molle, et

de la tendance à l'obésité, qui digèrent difficilement et avec lenteur. La médecine les recommande aux convalescens qui ont été énervés par de longues maladies, par des saignées intempestives, par une diète trop absolue, comme le régime homœopathique.

Les gourmands connaissent l'action merveilleuse de ces vins, qui excitent, aiguillonnent leur appétit, prolongent leurs jouissances, les varient, les multiplient dans un grand repas. Le Porto, le Madère, le Roussillon, le Tavel, leur prêtent tour à tour leur assistance ; que ne peuvent-ils les invoquer tous à la fois! Mais ce n'est point là ce qu'on appelle l'art de bien vivre, l'art de jouir délicatement ; c'est la gourmandise toute matérielle, c'est la folie de l'estomac.

Ces vins sont peu convenables aux hommes sanguins, bilieux, ardens et colériques ; ils agitent le sang, échauffent la tête, produisent une longue ivresse, réveillent les anciennes irritations de l'appareil digestif, le disposent à l'inflammation. On abuse souvent de ces vins qu'on appelle toniques, dans l'hypochondrie, la mélancolie. Le système nerveux, déjà sur-excité, en reçoit une impression fâcheuse, le cerveau s'irrite, ses fonctions s'altèrent, et les malades tombent quelquefois dans un état de vésanie incurable.

VINS ALCOHOLIQUES TEMPÉRÉS.

Ici figurent les vins de Bourgogne, vins délectables qui ont de nombreux et chauds partisans. Le Mâconnais nous fournit de bons vins d'ordinaire ; ces vins sont confondus dans le commerce avec ceux du Beaujolais, sous le nom de vins de Mâcon. Voilà les vins que la

classe moyenne de Paris préfère. Le vin de Mâcon, de bonne qualité et un peu vieux, est restaurant et nutritif; mais il est rarement naturel, et il s'en consomme à Paris ou dans les lieux voisins cent fois plus que le département de Saône-et-Loire n'en peut produire. Ce vin, dont tout le monde veut boire, excite la cupidité du marchand, qui le fabrique de toutes pièces : ainsi il en fait avec les vins d'Orléans, du Cher, de l'Anjou, de la Provence, de l'Auvergne, du Tarn, etc., en y ajoutant de l'eau-de-vie, du petit vin blanc commun, et quelquefois du poiré. Ce vin frelaté, délayé, *additionné,* ne se vend pas seulement dans les cabarets; le petit marchand, le petit rentier, en ont toujours une certaine provision, et il n'est pas rare d'en trouver aussi dans des maisons plus aisées, où l'on vous dédommage au dessert du poison qu'on vous a servi pendant tout le repas. Les vins de Thorins, du Moulin-à-Vent, de Fleury, etc., ont un bouquet fin, agréable, et jouissent d'une réputation méritée parmi les bons vins ordinaires; on les sert bien souvent sous d'autres noms comme des vins de premier choix.

La Basse-Bourgogne nous offre ensuite les vins d'Auxerre, d'Avallon, de Coulanges, d'Irancy, de Givry, etc., vins salutaires, agréables, corsés, surtout lorsque le raisin pineau abonde dans les vignes (1).

---

(1) On récolte dans nos départemens beaucoup d'autres vins moins connus à Paris, et dont quelques-uns méritent pourtant une mention particulière. Ainsi le Périgord nous donne les vins de Bergerac; la Lorraine, ceux de Bar-le-Duc; l'Anjou, ceux de Champigné-le-Sec; la Touraine, les vins de Joué et de Saint-Nicolas; le Jura, les vins de Salins, d'Arbois et de Montigny;

Mais c'est la Côte-d'Or qui produit les vins les plus délicats, les plus estimés. Ici brillent des crûs d'un grand renom, le Beaune chaleureux, le franc Pommard, le léger Volnay, le vigoureux Corton, le Richebourg plein de sève, le délicat et rutilant Chambertin, le Clos-Vougeot parfumé, et ce vin de la Romanée, brillant comme le rubis, d'un bouquet, d'une finesse incomparables; sans compter bien d'autres espèces plus ou moins délicieuses que j'oublie, mais que les gourmets n'oublieront jamais.

Tous ces vins délicats, d'un arome enchanteur, ont une action rapide sur nos sens, excitent nos organes, les réchauffent, les stimulent, dissipent nos ennuis, récréent l'âme, font naître le plaisir, l'allégresse, réveillent nos affections, nous entourent de prestiges; mais que devient l'homme, même le plus sage, que devient sa raison, si par faiblesse il se laisse séduire par cette voix de sirène qui lui dit si doucement. Encore un coup de ce joli Volnay, de ce suave Chambertin? Le premier verre vous en fait désirer un second, un troi-

---

l'Ain, ceux de Seyssel; la Haute-Garonne, les vins légers de Villaudric et les vins spiritueux de Fronton; le Tarn-et-Garonne, les vins corsés d'Auvillard et de Saint-Loup; enfin le Tarn produit les vins de Gaillac, de Cunac, de Saint-Juéry, Saint-Amarans et Caisaguet. Ces derniers vins, que je connais depuis mon enfance, sont excellens lorsqu'ils ont un peu vieilli; ils ont de la finesse, un goût moelleux et parfumé. Ceux de Gaillac sont plus forts, plus colorés, plus alcoholiques; ils se conservent long-temps; ils se dépouillent et s'améliorent par le transport. Les premiers crûs du Tarn ne sont pas assez appréciés J'ai goûté, l'année dernière, chez mon frère, du vin de Caisaguet de quatre ou cinq ans; il avait un goût et un parfum des plus agréables. Je crois pouvoir comparer ces vins du Tarn aux meilleurs du Beaujolais.

sième; puis la tête se trouble...... La nuit est remplie de rêves, une agitation fébrile éloigne le sommeil, vous êtes pâle, vertigineux, vos idées ne sont point nettes, vous n'êtes plus apte au travail, il vous faut du thé et une diète sévère pour vous remettre.

On ne saurait, au reste, contester les avantages du vin de Bourgogne, en santé comme en maladie. Les personnes faibles, un peu mélancoliques, en reçoivent un prompt soulagement, et dans quelques cas il a relevé rapidement les forces; mais il ne faut pas oublier que cette stimulation se concentre particulièrement sur l'encéphale, qu'elle est passagère pour les autres organes, et qu'elle ne saurait être comparée à l'action tonique et corroborante des vins de Bordeaux.

La Bourgogne a aussi des vins blancs très-distingués, les uns limpides, acidules, très-légers, les autres substantiels, stimulans, d'un goût délicat, d'un agréable parfum. On reconnaît le Chablis à sa blancheur transparente, à sa légèreté, le Vaumorillon à son esprit, à sa finesse. Les vins de Mont-Rachet, de Meursault, sont plus fins, plus suaves, plus spiritueux. Ces vins blancs prennent avec l'âge une teinte ambrée qui n'altère ni leur qualité, ni leur transparence : celui de la goutte d'or de Meursault doit son nom à sa brillante couleur d'or. Lorsqu'on les frappe de glace, ils deviennent plus agréables, plus incisifs, plus énergiques. Suffisamment délayés, ils apaisent la soif, ils réveillent, facilitent les fonctions des reins; mais ils agacent un peu les nerfs par leur qualité stimulante et acidule. Ils ne conviennent point à ceux qui sont tourmentés par des mouvemens flatueux, par des aigreurs, par des régur-

gitations de matières acides, par des irritations gastriques.

La Champagne est fort renommée pour la qualité exquise de ses vins rouges et blancs. La liste des premiers est nombreuse, et, bien qu'ils n'aient pas la haute célébrité des vins de Bourgogne, il est des gourmets qui restent indécis, qui n'osent se prononcer, si on leur offre en même temps du Chambertin et du Verzenay.

Parmi les vins de Champagne dignes des hommages d'un connaisseur, nous comptons les vins d'Aï rouges. Dans les années favorables à la vigne, ils sont limpides, corsés, odorans, et ils ont un goût de terroir spécial. Ils se dépouillent promptement; on peut les boire à leur troisième ou quatrième année. Le vin de Cumières, plus léger, plus aromatique, plus délicat, a moins de sève : c'est une boisson délicieuse pour ceux qui ne supportent pas les vins substantiels et trop stimulans. Les vins du clos de Saint-Thierry, ceux de Bouzy, de Verzy, de Verzenay et de Mailly, sont d'une qualité supérieure, et rivalisent avec les meilleurs crûs de la Bourgogne. Ils sont délicats, fins, onctueux, limpides, brillans; ils exhalent un parfum qui leur est propre, et je n'en connais pas de plus gracieux. M. le marquis de Cussy convient de toutes les bonnes qualités de ces vins; malheureusement *ils sont courts sur la langue,* c'est son expression : M. Jules Janin l'a trouvée charmante. Je pense également que le Bouzy et le Verzenay n'ont pas cet arome pénétrant et durable que le Bourgogne répand sur les papilles de la langue; mais il faut les savourer avec art, les verser pour ainsi dire

goutte à goutte dans les voies alimentaires, afin de renouveler ces effluves délicats qui s'évaporent si rapidement, et surtout les boire dans un gobelet dont les parois soient amincies de telle sorte qu'elles ne puissent nuire à la dégustation. En France on a des verres richement taillés, mais les bords n'en sont pas assez minces; les verres anglais sont mieux faits, plus légers, plus transparens.

La Champagne n'est pas moins riche en vins blancs. Les vins d'Épernay sont légers, délicats, d'une agréable douceur; ceux de Pierry, plus secs, plus spiritueux, ont surtout un goût bien prononcé de pierre à fusil. Dans les vins d'Aï et de Mareuil on trouve la douceur réunie à la finesse et à la qualité spiritueuse. Ceux de Hautvillers, un peu déchus de leur ancienne réputation, sont moins doux, mais plus corsés que les vins d'Aï. On estime particulièrement les vins qui proviennent du vignoble nommé la Côte-à-Bras, et de quelques autres vignes réunies au même domaine. Mais le Sillery, voilà le vin blanc par excellence. Il est légèrement ambré, spiritueux, sec, parfumé; il tient la bouche fraîche, et il excite agréablement l'estomac. Les gourmets aiment surtout qu'il soit frappé de glace. Le vieux gastronome, dont l'appétit s'est usé par de longs combats, repousse avec raison les vins liquoreux de Champagne, tandis qu'il recherche ardemment le Sillery. En effet, ce vin ne nuit point à la digestion; il la favorise, au contraire, par sa saveur piquante, austère, incisive. Nous parlerons bientôt des vins gazeux.

VINS ACIDES OU SECS.

Ce groupe se compose des vins d'Alsace et de ceux des provinces d'Allemagne que l'on connaît sous le nom de vins du Rhin. La plupart de ces vins, blancs d'abord, prennent une teinte flavescente en vieillissant; ils sont un peu capiteux, secs, légers, austères, se conservent long-temps, et déposent beaucoup d'acide tartareux. Les vins des environs de Colmar, tels que ceux de Guebwiller, Turckheim, Riquewir, Ribeauvillé, etc., ont de la force, de la sève, et un bouquet aromatique fort agréable.

Les vins blancs de la Moselle sont secs, légers, acidules, d'un parfum agréable qui se rapproche de celui de nos vins de Grave; mais leurs qualités s'affaiblissent et se détériorent en vieillissant. Les vins de l'Autriche supérieure ont également une acidité qui n'est point désagréable pendant les grandes chaleurs; les médecins allemands font l'éloge de leur vertu rafraîchissante et diurétique. Au reste, ils ont peu de finesse et de parfum.

Mais les plus célèbres et les plus estimés de ce groupe sont les vins du Rhin. Lorsqu'ils sont vieux et de bon choix, ils ont une grande valeur; il en est qui peuvent se conserver cinquante et soixante ans : on les sert dans les plus somptueux repas. Il n'y a pas de gourmet qui ne connaisse, au moins historiquement, le vin de l'ancien château d'Iohannisberg. Les premières vignes furent plantées sur la partie méridionale de la montagne qui porte ce nom, vers la fin du XIe siècle, par les religieux d'une abbaye. Ce crû fameux appartenait autre-

fois à l'évêque de Fulde ; aujourd'hui c'est le prince de Metternich qui le possède. Ce vin, extrêmement rare, s'est vendu, suivant l'année de sa récolte, jusqu'à 12 florins la bouteille : c'est au-delà de 25 fr. de notre monnaie. Il se distingue par un bouquet spécial, par un goût exquis, par sa sève et sa limpidité. Après ce grand crû, qu'on place au premier rang, on a encore les vins très-distingués de Rudesheim, de Steinberg, de Kidrich, de Worms, etc. Tous ces vins ont de la force et un parfum très-délicat. On vante encore les vins blancs de Wurtzbourg, provenant des vignes de Leist et de Stein.

Le vin du Rhin de bonne qualité est très-limpide, d'une saveur acidule, mais fort agréable, et d'une couleur d'or. Quand on le verse dans le verre, il s'en élève des bulles nombreuses, légères, dont le principe volatil vient frapper l'odorat. Frédéric Hoffmann (*Dissert. de nat. et præst. vini Rhenani*) lui attribue les plus grandes vertus ; il assure que l'usage rationnel de ce vin, sous la direction d'un médecin habile, guérirait plus de maladies chroniques, que toutes les eaux minérales, acidules, ou autres.

Pour changer et modifier le tempérament soit phlegmatique, soit mélancolique, rien n'est plus efficace que le mouvement du corps, et le vin du Rhin bu largement. Il reconforte l'organisme, réveille la chaleur naturelle, chez les vieillards, chez les sujets d'une complexion muqueuse. Il donne du ton à l'estomac, fortifie le cerveau, sans produire, comme les autres vins, la céphalalgie, ni le tremblement des membres. Il apaise la soif, excite les fonctions de l'appareil urinaire ; en un mot il donne de l'agilité et de la vigueur,

et on peut l'administrer aux fébricitans, délayé avec une suffisante quantité d'eau. Voilà encore un magnifique éloge du vin du Rhin, qu'on trouve dans le traité de *Materia alimentaria* de Zückert. Nos vins sont bien supérieurs; je n'oserais pourtant pas leur accorder autant de vertus.

VINS GAZEUX OU MOUSSEUX.

Aï brille à leur tête, Aï, dans qui Voltaire
De nos légers Français vit l'image légère :
C'est l'âme du plaisir, le charme du festin.
Dans le cristal brillant son nectar argentin
Tombe en perle liquide, et sa mousse fumeuse
Bouillonne en pétillant dans la coupe écumeuse;
Puis, écartant son voile avec rapidité,
Reprend sa transparence et sa limpidité.
Au doux frémissement des esprits qu'il recèle,
L'allégresse renaît, la saillie étincelle;
Son bruit plaît à l'oreille, et sa couleur aux yeux;
Son ambre en s'exhalant va faire envie aux dieux;
Et l'odorat, charmé, savourant ses prémices,
Au goût, qu'il avertit, en promet les délices.

DELILLE, *les Trois Règnes.*

D'accord avec notre brillant poète, nous plaçons les vins de Champagne au premier rang. Le commerce les distingue en vins crêmans ou demi-mousseux, et en grands mousseux. On les fait avec des raisins noirs et des raisins blancs; ce mélange concourt à leur perfection. On les met en bouteilles pendant les mois de mars et d'avril qui suivent la récolte. La fermentation commence ordinairement dans les premiers jours de juin et continue tout l'été; elle est surtout très-forte pendant la floraison de la vigne, et au mois d'août, lorsque le raisin commence à mûrir. La fermentation diminue à l'automne.

Ceux qui ne prennent qu'une fermentation légère, et qu'on appelle crêmans, sont moins gazeux, pétillent moins dans le verre, et la mousse qui couvre la liqueur se dissipe en quelques instans; ils sont moins piquans, plus vineux, plus estimés que les grands mousseux (1). Au reste, le vrai gourmet veut que ces vins réunissent dans de justes proportions le principe spiritueux, la sève, le corps et le parfum.

Le vin rosé se fait avec du raisin choisi, que l'on égrappe, que l'on foule, et qu'on laisse cuver jusqu'à ce que le moût ait acquis une couleur tendre et rosée. Mais on obtient encore cette teinte en ajoutant au vin blanc une liqueur préparée avec des baies de sureau et de la crême de tartre. Quelques gouttes suffisent pour teindre en rose une bouteille de vin blanc, sans altérer son goût ni sa salubrité.

On a cru pouvoir imiter les vins de Champagne dans quelques vignobles de la Bourgogne; on a fait du vin

---

(1) Pour rendre le champagne plus gazeux, on y ajoute du sucre candi dissous dans du vin blanc avec un peu de crême de tartre. On filtre cette liqueur pour la rendre limpide, et on en ajoute à chaque bouteille, en proportion de la qualité plus ou moins mousseuse que l'on veut obtenir. Au reste, c'est une opération assez délicate. L'art peut donner au vin un goût plus gracieux, mais il peut aussi le dénaturer, et peut-être vaudrait-il mieux lui laisser sa qualité originelle. Si vous forcez la liqueur, vous avez un vin de Champagne fade, sucré, presque nauséeux; c'est le vin de l'amateur vulgaire. M. le duc de Montebello, propriétaire de vignes en Champagne, récolte du vin légèrement mousseux et d'une qualité supérieure, sans avoir recours à aucune douceur artificielle. J'ai goûté de ce vin chez M. le marquis de Cussy; il est spiritueux, vif, d'un arome gracieux, et je le préfère aux vins plus pétillans et plus sucrés.

mousseux, pétillant, énergique, mais on n'a pu lui donner la légèreté, la finesse, la grâce, le parfum du champagne. Celui-ci est frais à la bouche; il charme, il récrée l'esprit, donne une ivresse douce, passagère. Le bourgogne est plus corsé, plus spiritueux; il pénètre davantage les houppes nerveuses du palais, mais il attaque vivement le cerveau, trouble la digestion, rend la bouche pâteuse : c'est le vin des Anglais.

Un vin pétillant, moelleux, parfumé, agréablement gazeux, c'est le vin d'Arbois. On le sert sur les tables les plus délicates, et quelques amateurs le préfèrent même au vin d'Aï. Les vignes de Milerey, près de Besançon, produisent aussi des vins pétillans, surtout la première année, mais qui n'ont pas la finesse du vin d'Arbois.

L'Ardèche fournit également des vins mousseux. Celui de Saint-Péray, qu'on récolte dans le clos de Gaillard, est fort renommé; il se distingue par sa qualité spiritueuse, et par son parfum, qui approche de celui de la violette. L'Isère nous donne les vins légers et pétillans de La Côte-Saint-André; la Drôme, la clairette de Die, vin spiritueux, mousseux comme le champagne; et l'Aude, la jolie blanquette de Limoux, Lagrasse et Magrie, liqueur pétillante, parfumée, et d'une agréable douceur.

Tous ces vins, imprégnés d'acide carbonique, gagnent à être frappés de glace : le froid les rend plus secs, plus pénétrans; il modifie surtout leur saveur quelquefois un peu fade ou trop sucrée. Bannis des repas ordinaires, on les sert avec une sorte de pompe

dans les grandes réunions. Ils rompent la monotonie, et quelquefois l'ennui des repas qui se prolongent; car l'homme est assez malheureux pour que l'ennui le suive partout, même à table. Leur couleur ambrée, leur éclat, leur mousse pétillante, leur parfum, tout cela excite les sens, donne une sorte d'hilarité qui se communique rapidement comme l'étincelle électrique. A ce mot magique de Champagne, les convives engourdis, blasés par la bonne chère, se réveillent : cette liqueur vive, éthérée, charmante, agite tous les esprits; les hommes froids, graves, savans, sont étonnés de se trouver aimables; en un clin d'œil le banquet a changé de physionomie.

VINS ASTRINGENS ET TONIQUES.

Ici viennent se ranger les vins du territoire de Bordeaux. Nulle contrée n'en possède de meilleurs, surtout de plus salubres; mais peu de vignobles offrent, dans la qualité et le prix de leurs produits, une différence aussi grande que celle qui existe entre les premiers crûs et les crûs ordinaires de ce pays. Parlons d'abord des vins dont le prix est à la portée du plus grand nombre, et qui appartiennent à la quatrième, même à la cinquième classe des vins de Bordeaux : ce sont les petits vins de Médoc, ceux d'Ambès et des autres vignobles des Palus de la Garonne; ceux des environs de Bourg-sur-Mer, de Montferrand, des côtes de Saint-Émilion, et du canton de Libourne, etc. Ces vins sont en général colorés et fermes, un peu âpres, surtout la première année; mais ils s'améliorent en vieillissant. Quelques-uns ont un goût de terroir assez

prononcé ; d'autres sont légers et ont un goût d'amande. Ceux de la côte de Saint-Émilion sont spiritueux, corsés, d'une saveur agréable ; ils sont nutritifs, astringens, stomachiques. À Paris on sert assez souvent ces différens vins, à l'entremets, sous le nom de *vins fins de Médoc*. La forme de la bouteille et le bouchon allongé, voilà le certificat d'origine. Beaucoup de maisons, où l'on fait d'ailleurs bonne chère, n'en connaissent pas d'autres. Malheureusement ils ne sont pas toujours d'un bon choix, et ceux qui en font le commerce les frelatent indignement. Honte à cette classe d'avides empoisonneurs! Voilà ce qui a contribué à avilir les vins de Bordeaux.

Les vins de Cantenac, de Pauillac, de Saint-Estèphe, etc., sont fins, délicats, très-estimés ; quelques-uns ont le parfum de la violette. Les gourmets distinguent surtout les vins excellens que fournissent les crûs de Léoville, de Larose-Balguerie, de Pichon-Longueville, de Branne-Mouton ; le clos Rauzan et celui de Durfort. Ces vins, d'une qualité supérieure et d'un prix élevé, sont rares à Paris, et on en consomme peu en France ; ils sont réservés pour les maisons opulentes de l'Angleterre.

Mais les plus renommés, les plus délicats, les premiers vins de Bordeaux sont : le Château-Lafitte, sur le territoire de Pauillac ; le Château-Margaux, dans la commune de ce nom ; le Château-Latour, sur le territoire de Saint-Lambert, et le Château-Haut-Brion, sur le territoire de Pessac. Ces vins, récoltés dans les années favorables à la vigne, ont une saveur exquise, un bouquet, un parfum délicieux, en un mot tous les

mérites, toutes les qualités désirables (1). Mais qui peut se vanter d'en boire souvent à Paris?

On m'en a offert dans quelques riches maisons; mais c'était ordinairement du vin médiocre, bien qu'on pût lire sur une plaque de porcelaine adaptée au flacon: vin de Château-Margaux, vin de Château-Lafitte. Je me souviens pourtant d'avoir bu deux ou trois fois, en 1810, du vrai lafitte, chez le prince primat, grand-duc de Francfort. Napoléon, qui savait traiter convenablement ses amis, faisait les frais de sa table : c'est assez dire qu'elle était délicate et somptueuse. Au deuxième service apparaissaient des flacons de lafitte et de chambertin, qu'on versait libéralement aux convives. Mon goût, d'accord avec mon tempérament, me faisait préférer le bordeaux; celui-ci était du nectar; il est probable que je n'en boirai jamais de pareil, car je n'ai plus l'honneur de dîner chez les princes. Le duc de Dalberg, neveu du prince primat, m'ayant demandé

(1) Les vins de première qualité ou des quatre premiers crûs de Bordeaux se vendent ordinairement de 2,000 à 3,000 fr. le tonneau, et quelquefois plus cher pendant les premières années; ils s'élèvent ensuite à 5,000 ou 6,000 fr., et quelquefois davantage. Les vins du vignoble de Lafitte, de la récolte de 1815, ont été vendus 10 fr. la bouteille, pris à Bordeaux, en 1820, et ceux de Rauzan, Durfort, Larose, et des autres seconds crûs, 8 fr. 50 cent.; ceux des troisièmes et quatrièmes crûs de la même année, 5, 6 et 7 fr.

Comment pourrait-on obtenir à Paris les premiers crûs à 3 et 4 fr. la bouteille? ces vins, pris dans le vignoble même, se vendent rarement moins de 6 fr., et souvent beaucoup plus cher. D'après M Jullien, tout ce qui se vend à Paris sous le nom de *vins fins de Bordeaux* vient des vignobles de troisième et même de quatrième classe. On a rarement ceux de la deuxième, et presque jamais ceux de la première.

si c'était pour ma santé que je préférais le bordeaux, je lui répondis que c'était aussi pour mon plaisir, et je fis en peu de mots l'éloge de ce vin. Le prince m'honora d'un sourire de bienveillance. A l'instant même le chambertin fut délaissé, et le vin de Lafitte reçut tous les hommages.

Le vin de Bordeaux est le vin des malades et des médecins : des malades, parce qu'il les corrobore après de longues souffrances ; des médecins, parce qu'il les soutient dans l'exercice pénible de leur art, sans nuire à l'organe de la pensée. C'est là une des belles qualités du vin de Bordeaux : il donne du ton à l'estomac et aux autres appareils, en laissant la bouche fraîche et la tête libre. C'est aussi le vin des hommes de lettres, des savans qui n'ont pas besoin de se tourmenter, de s'exciter pour penser et écrire. Lorsqu'ils se sont affaiblis par de longs travaux ou par un mauvais régime, le vin de Bordeaux vient encore à leur secours.

Un de nos écrivains les plus distingués et les plus spirituels, M. Loève-Veimars, souffrait depuis long-temps d'une affection nerveuse de l'estomac. Il avait renoncé à l'usage du vin ; il buvait de l'eau et mangeait seulement quelques légumes, comme Sénèque. Afin de suivre plus strictement ce régime, il s'était mis en pension à la campagne, chez un jardinier. Mais ses souffrances n'avaient point diminué ; il était triste, amaigri, et d'une faiblesse extrême. Ses amis délibérèrent un jour sur l'état de sa santé. Ce n'était pas une assemblée de médecins, et cependant on n'était pas plus d'accord. L'un conseillait le laitage, un autre l'équitation, celui-ci un voyage en Allemagne ou les

bains de mer. M. V...., fin gastronome, bien potelé, bien portant, je crois même un peu médecin autrefois, proposa, dans cette singulière consultation, le vin de Bordeaux et la bonne chère. Ses argumens étaient sans réplique : il vivait lui-même ainsi, et il se portait à merveille. M. Loève se laissa persuader, but du vieux bordeaux sans mélange, mangea du gibier, des blancs de volaille, du poisson, et fut promptement rétabli.

Le territoire de Bordeaux a aussi des vins blancs en grande quantité. Parmi les meilleurs et les plus renommés se distinguent les vins de Sauterne, de Barsac, de Preignac et de Bommes. Ils sont à la fois moelleux, corsés, fins, aromatiques, et ils peuvent lutter avec les premiers vins blancs de France. Ils se colorent en vieillissant sans perdre de leur qualité. Il n'y a pas long-temps que j'avais quelques bouteilles de vin de Sauterne de 1800 et de 1807 ; ce vin avait encore sa finesse et son parfum. Les vins de Saint-Bris et de Carbonnieux sont légers, secs, délicats et transparens ; leur bouquet participe du girofle et de la pierre à fusil. On apprécie également les vins de Cérons, de Podensac, de Langon, de Loupiac, de Sainte-Croix-du-Mont, de Cadillac, etc. Tous ces vins ont de la sève, du corps et un bouquet agréable ; ils sont stimulans et très-diurétiques.

VINS AROMATIQUES OU MUSCATS.

Un parfum spécial distingue cette classe de vins : le principe sucré y domine, mais uni à un principe aromatique et à l'alcohol. La plupart sont doux, mucilagineux, pâteux à la bouche, et plus ou moins spi-

ritueux ; mais il en est qui ont beaucoup de finesse, un goût délicat, un parfum suave. Nous ferons d'abord connaître les vins indigènes; nous parlerons ensuite des vins étrangers.

Nos premiers vins muscats se récoltent à Rivesaltes, dans les Pyrénées-Orientales, à Frontignan et à Lunel. Le premier se recommande par son arome délicat et fin, par sa saveur à la fois douce et spiritueuse : c'est le meilleur vin muscat de France; il embaume la bouche, et la laisse toujours fraîche. Mon vieil ami, M. Grimod de La Reynière, dit qu'il prolonge la vie; il en boit souvent, et il est octogénaire. D'autres gourmets le comparent au fameux vin de Constance. M. Jullien, qui a fait une étude consciencieuse de tous les vins du monde, soutient qu'aucune espèce de vin n'est comparable au rivesaltes lorsqu'il a vieilli, et qu'il a été récolté dans une année favorable. J'ai bu de ce vin dans son pays natal, et à Perpignan, chez le docteur Bonnafox, le premier épicurien des Pyrénées; celui-ci avait au moins trente ans. Les expressions me manquent pour en parler dignement; esprit, finesse, moelle, arome enchanteur, il réunissait tout ce qui caractérise un vrai nectar.

Les muscats de Frontignan et de Lunel jouissent d'une haute réputation, et viennent immédiatement après le rivesaltes. Le premier se distingue par un parfum suave, et par un goût de fruit très-prononcé; il gagne à vieillir, et il dure long-temps. Le muscat de Lunel a beaucoup de parfum et de finesse, moins de corps et un goût de fruit moins prononcé. Le Midi fournit beaucoup d'autres vins muscats; mais

ils sont moins fins, moins renommés. Dans le département des Bouches-du-Rhône, non loin de Marseille, Roquevaire, Cassis et La Ciotat nous donnent des muscats rouges et blancs, d'un agréable parfum. Vaucluse a son muscat de Baume; l'Hérault nous offre encore ses muscatelles de Montbasin, ses muscats de Béziers, de Bassan, de Sauvian et de Maraussan. Ce dernier a de la finesse et un goût de fruit qui le rapproche du Frontignan et du Lunel. Feu Antoine Miquel, confrère aussi aimable que savant, en avait toujours une petite provision pour régaler ses amis, et M. de Saint-Hilaire m'en fait quelquefois goûter qui a presque le parfum du rivesaltes; celui-ci a été récolté en 1819.

On fait encore dans le département du Bas-Rhin, aux environs de Strasbourg, et dans quelques autres départemens, des vins muscats plus ou moins parfumés, plus ou moins savoureux; mais ils n'égalent point ceux du Languedoc et de la Provence.

Tous ces vins sont délicats, restaurans, digestifs, stomachiques; ils relèvent le ton des organes, hâtent la convalescence, après les maladies fébriles qui ont ruiné la force vitale. On a vu fort souvent des moribonds se ranimer sous l'influence de ces vins liquoreux et cordiaux. L'Hippocrate anglais, Sydenham, recommandait surtout le vin de Frontignan aux convalescens et aux vieillards. Pendant les premières guerres d'Espagne, je fus attaqué du typhus à Perpignan; après quarante jours de maladie, mes forces ne se relevèrent qu'à l'aide du vin muscat de Rivesaltes, dont je buvais trois ou quatre verres par jour. Le docteur Bonnafox, de

respectable mémoire, était mon pourvoyeur; je dus mon salut à son amitié et à son excellente cave.

Les vins muscats abondent dans les pays étrangers. Ils sont plus ou moins sapides, plus ou moins aromatiques; malheureusement ils passent par les mains du commerce, c'est-à-dire qu'ils sont chimiquement falsifiés. A Paris on trouve beaucoup de ces vins, enfans bâtards, d'une naissance et d'une nature équivoques.

L'Italie produit des vins muscats très-fins. Les plus précieux sont le muscat blanc de Monte-Fiascone, les muscats blancs et rouges d'Albano et des environs de Rome; ils sont également remarquables par leur douceur et leur parfum aromatique. On récolte à Monte-Pulciano, en Toscane, un vin muscat rouge appelé *aleatico*, qui joint à une brillante couleur un goût et un bouquet délicieux. Le mont Vésuve produit aussi une sorte de vin muscat qui n'est point le Lacryma-Christi, mais qui est très-fin et très-délicat. Ceux de Syracuse en Sicile ne sont pas moins renommés; ils sont d'un rouge pâle et d'une couleur ambrée, pleins de finesse, de sève et de parfum.

Un vin muscat excellent, et doué d'un parfum spécial qui le distingue des autres vins des contrées méridionales, c'est le muscat de Sétuval, petite ville située à quelques lieues de Lisbonne. J'en ai eu quelques flacons provenant de la cave de M. le vicomte de La Roque, mon client et mon ami, qui les avait reçus directement du Portugal. Ce vin avait une couleur ambrée, une saveur douce, fine, agréablement spiritueuse et un arome particulier, comme balsamique. Celui qu'on vend à Paris sous le même nom, et que j'ai quelquefois

dégusté, ne m'a paru qu'une imitation fade et alcoholique de ce vin délicieux.

On récolte également en Espagne des vins muscats très-renommés : on estime particulièrement le muscat de Fuencarral, près de Madrid, le moscatel de Paja qu'on fait dans les vignobles de Xérès, les muscats de San-Lucar-de-Barameda, et ceux de Malaga. Parmi ces derniers, celui qui porte le nom de lagrima, et qu'on obtient du jus qui s'écoule du raisin avant de le soumettre à la pression, est particulièrement estimé.

On vante encore les vins muscats rouges et blancs des îles de Samos, de Ténédos et de Chypre. Du temps de Tibulle, le premier était servi sur les tables opulentes :

At tibi læta trahant Samiæ convivia testæ.

Celui de Chypre, très-doux et blanc dans sa jeunesse, devient rouge et s'épaissit en vieillissant ; il peut se conserver au-delà de soixante ans ; le plus renommé se récolte dans le village d'Argos. Enfin l'Afrique méridionale nous offre les vins muscats du Cap, moins renommés sans doute que le vin de Constance, avec lequel ils sont quelquefois confondus, mais très-fins et très-estimés.

Ces vins parfumés et d'une saveur douce ne conviennent qu'à une bouche délicate, et pour ainsi dire vierge. Certains gourmands leur trouvent une fadeur insupportable. Il faut des vins ardens, alcoholiques, à ces palais vulgaires qui se régalent de piment, et dont les papilles ne sont émues que par des substances chaudes, âcres, stimulantes.

VINS LIQUOREUX ET SUCRÉS.

Ce groupe se rapproche du précédent par ses principes élémentaires, mais on n'y trouve point ce goût spécial qui caractérise les vins muscats. Nous allons parler succinctement de ces vins de liqueur, en commençant par ceux qu'on récolte ou qu'on prépare en France.

Dans les années favorables à la vigne, on fait dans le département du Haut-Rhin, à Colmar, un vin délicat qu'on appelle *vin de paille*. On choisit les plus belles grappes parmi les raisins qui portent le nom de *reitzende* ou *gentils*. Le choix fait, on laisse ces grappes sur le cep jusqu'à la première gelée; puis on les suspend à des perches disposées à cet effet dans la partie supérieure de la maison. En hiver, on les abrite des grands froids, et en mars suivant, on les égrappe, et le grain est porté au pressoir. Quand la fermentation est arrivée à son terme, on soutire une liqueur qui, malgré trois pressions consécutives, n'est d'ordinaire que la dixième partie du vin qu'on aurait obtenu à l'époque de la vendange. On clarifie dans des tonneaux, et l'on met en bouteille. Ce vin n'a d'autre défaut qu'un peu d'acidité, qui se dissipe à mesure que la liqueur se combine. A six ou huit ans, il a de la finesse, de la sève et un goût très-délicat.

On fabrique également des vins de paille dans le département de la Corrèze, avec les raisins blancs les plus mûrs; dans celui de la Drôme, avec le raisin le plus sain de l'Hermitage; dans le Jura, avec des raisins choisis parmi les meilleures espèces. Ce sont des vins

de liqueur qui imitent, les uns le Malaga, les autres le Tokay de Hongrie. Le vin de paille de l'Hermitage est d'une qualité supérieure, et d'un goût délicieux lorsqu'il a vieilli.

On prépare à Roquevaire, à Aubagne, à La Ciotat et à Cassis, en Provence, ainsi que dans plusieurs vignobles du Languedoc et du Roussillon, des vins cuits qui imitent les vins de Calabre, de Chypre, de Madère, de Grenache, d'Alicante, de Malaga, de Rota, et autres vins étrangers.

Parmi ces vins, on distingue celui qu'on fait à Salces, dans les Pyrénées-Orientales, sous le nom de *Maccabec* ou *Maccabeo;* on lui trouve quelque analogie avec le fameux vin de Hongrie. D'autres préfèrent les vins de Cassis et d'Aubagne, dont le goût paraît se rapprocher encore davantage du Tokay. M. de La Reynière a célébré ces vins dans ses jeunes années. Nous nous garderons bien de déprécier les productions de notre territoire; mais avant tout il faut être vrai, et, n'en déplaise à notre vieil ami, nous dirons que nos vins des provinces méridionales ne peuvent être comparés ni au Tokay, ni aux premiers vins d'Espagne. Nous parlons seulement des vins cuits, des vins factices. Contentons-nous de nos vins naturels, les meilleurs du monde; buvons du Rivesaltes, du Frontignan, du Lunel, ou du vin de paille de l'Hermitage; buvons même du Tokay ou du Chypre, si nous sommes assez riches ou assez heureux pour en avoir; mais n'en faisons point, et surtout n'allons pas les demander aux fabricans de Paris.

Parmi les vins de liqueur étrangers, celui qu'on

récolte à Tokay, dans le comté de Zemplin, en Hongrie, jouit d'une haute réputation. La côte qui le produit a environ neuf mille pas de longueur; mais la partie exposée au midi, qu'on appelle Mezes-Malé (rayon de miel), d'où l'on tire le meilleur, n'a guère que six cents pas. Celui-ci, le plus estimé et le plus rare, n'entre pas dans le commerce : il est destiné pour les caves de l'empereur et celles de quelques magnats qui y possèdent des vignes. On le regarde comme le premier vin de liqueur du monde.

Le véritable Tokay est à la fois doux et généreux, délicat et parfumé; il rafraîchit la bouche, et n'y laisse que sa saveur délectable; il se conserve très-longtemps à toute température, et acquiert en vieillissant le plus haut degré de perfection. Il se vend alors jusqu'à soixante francs la bouteille. Le prince d'Esterhazy, possesseur des premiers crûs, se faisait toujours escorter, en venant à Paris, d'une certaine provision de Tokay, dont il faisait les honneurs avec beaucoup de grâce, car il réunissait à sa table de véritables gourmets. Il aimait surtout à lire l'éloge de son vin dans les yeux des convives; il jouissait de leurs délicieuses sensations quand ils avaient savouré l'ambroisie.

Un autre vin de liqueur non moins renommé, c'est le Lacryma-Christi du Vésuve. Il est rouge comme du sang, d'une saveur exquise, d'un parfum suave. Plût au Ciel, s'écriait un docteur allemand en goûtant de ce vin, que le Christ voulût aussi pleurer dans ma patrie! *Utinam Christus vellet etiam flere in patriâ nostrâ!*

Les vins liquoreux ou sucrés abondent en Espagne; elle a ses vins de Grenache, d'Alicante, de Rota, de

Malaga, de Xérès, etc. Le Grenache de l'Aragon est d'une couleur paillée ou œil de perdrix, d'une saveur chaude, agréablement parfumée; on l'imite assez bien dans nos provinces méridionales. Le vin d'Alicante et le vin de Rota sont plus ou moins rouges, chaleureux, sucrés et aromatiques; ils sont nutritifs, restaurans et toniques; on les donne par cuillerées aux vieillards, aux convalescens, aux estomacs délabrés.

C'est sur les montagnes qui environnent Malaga qu'on récolte ces vins liquoreux, d'une couleur ambrée, d'une douce amertume, connus sous le nom de *vins de Malaga;* ils deviennent, en vieillissant, spiritueux, très-fins et très-parfumés. Le vin qu'on récolte dans les vignobles de Xérès de la Frontera, et qui porte le nom de Paxarète, est délicat, parfumé, d'une agréable douceur. La variété appelée *Pedro-Ximenez* est encore plus estimée; il joint à beaucoup de finesse un goût et un parfum des plus suaves; il réunit toutes les qualités du Malvoisie de Madère; on lui donne le nom de *malvasia.*

Le Portugal a peu de vins de liqueur. Outre le muscat de Sétuval, dont nous avons déjà parlé, il y a encore le vin blanc de Carcavellos, estimé pour son parfum et sa douceur agréablement spiritueuse.

C'est dans les vignobles de la Grèce qu'on récolte le vin de Malvoisie, liqueur si renommée et si exquise que partout on a cherché à l'imiter. Celui qu'on fait à Mistra et à Malvasia est le meilleur; il se distingue par sa douceur, sa finesse, et son parfum à la fois spiritueux et suave. On fait également du vin de Malvoisie dans les îles de l'Archipel. L'île de Candie en fournit

d'excellens, et l'on vante surtout la finesse et le parfum de celui que des moines grecs récoltent près de La Canée, sur des collines adjacentes au mont Ida.

Ces vins liquoreux nous rappellent ceux de l'île de Crète, qui faisaient les délices des anciens. Quintus de Smyrne, dans son poëme de la Guerre de Troie, parle d'un vin exquis que les matelots avaient apporté de l'île de Crète au roi Idoménée. C'est probablement de ce même vin que but Philoctète lorsqu'Ulysse et Diomède l'eurent ramené au camp des Grecs. Ce héros, qui avait tant souffert à l'île de Lemnos, eut bientôt oublié ses douleurs et ses chagrins dans la tente d'Agamemnon, où on lui servit un repas somptueux; le médecin Podalyre, qui avait appliqué quelques herbes, eut pourtant tous les honneurs de la cure.

Le vin de l'île de Santorin, appelé *vino santo*, et fait avec des raisins blancs bien mûrs qu'on a exposés pendant huit jours au soleil avant d'en exprimer le jus, égale les meilleurs vins de liqueur. Ceux qu'on fait dans les États-Romains, sous le nom de *vino greco* ou de *vino santo*, en sont une imitation; on les prépare avec des raisins choisis.

Les vins de Chio ou Scio ont conservé leur ancienne renommée. L'histoire nous dit que César les prodiguait dans ses triomphes et dans les festins publics. Ils ont été chantés par Horace et par Virgile, et ils sont encore très-estimés aujourd'hui, ainsi que le vin de l'île de Rhodes. Les Romains présentaient celui-ci au dessert : c'était le moment où l'on faisait des libations aux Dieux.

Mais les plus estimés sont ceux qu'on récolte mainte-

nant dans l'île de Chypre, et surtout dans le canton appelé la Commanderie, qui appartenait autrefois aux Templiers, ensuite aux chevaliers de Malte. Ce vin, conservé à l'abri des impressions de l'air, exhale un parfum délicieux; c'est du nectar pour un palais délicat. Les Cypriotes, dit M. Jullien, considèrent leur vin vieux comme un excellent remède contre la fièvre. L'abbé Mariti, affecté depuis dix-huit mois d'une fièvre tierce, qui avait dégénéré en fièvre quarte dont il désespérait de guérir, en fut délivré en buvant un verre de vin de Chypre dans le redoublement. Cette liqueur lui procura un sommeil calme; il se réveilla avec le sentiment de la santé, et la fièvre disparut sans retour. C'est dommage que ce vin soit si rare et si cher; au reste, nos vins généreux ont quelquefois produit le même effet.

Les gourmets recherchent également les vins du Cap, et particulièrement les vins de liqueur rouges et blancs qu'on récolte dans un petit vignoble appelé *Constance*. Ces vins, d'un goût exquis et d'un parfum suave, sont extrêmement rares et d'un prix très-élevé. On les confond en Europe avec les vins muscats qu'on récolte également au Cap de Bonne-Espérance, mais qui leur sont inférieurs en qualité. Le plant qui les produit a été apporté de Chiraz en Perse (1).

---

(1) Je voyageais l'année dernière dans le Midi. Après avoir parcouru les Pyrénées, je passai quelques jours à Valence, chez mon frère, Victor Roques. Son respectable beau-père, M. de Martrin, me donna à dîner, et m'offrit au dessert un vieux flacon de vin provenant d'une succession qu'il avait recueillie à Narbonne. On lisait sur ce flacon avec beaucoup de peine, car les caractères étaient à moitié effacés : *Constance de* 1770. « Eh quoi! m'écriai-je, du vin de Constance ici, dans ces montagnes! Gardez,

Outre ses vins secs et chaleureux, l'île de Madère produit un vin de liqueur excellent, dont le plant a été apporté de l'île de Candie; ce vin est connu sous le nom de *Malvoisie de Madère*, et quelques amateurs le préfèrent à celui de l'Archipel. Il est d'une couleur ambrée, doux, très-fin, parfumé et légèrement spiritueux. On fait du Malvoisie à l'île de Ténériffe et dans les Açores; on en fait également en Italie, au Vésuve; en Espagne, à Malaga; et en France, dans quelques-uns de nos départemens méridionaux; mais ces vins de liqueur ne peuvent se comparer au Malvoisie grec ou à celui de Madère.

On récolte à Chiraz et à Ispahan, en Perse, des vins de liqueur qui ont beaucoup de rapport avec le Malvoisie. Ces vins sont préparés avec des raisins blancs que l'on fait sécher en partie au soleil. Mais le meilleur vin de la Perse et de tout l'Orient, c'est celui qu'on fait aux environs de Chiraz avec un gros raisin rouge ap-

---

je vous prie, ce vin; je n'en suis pas digne Voilà de charmantes demoiselles qu'il faudra bientôt marier, ce sera le vin de noces » J'eus beau dire, le flacon fut débouché; la plus douce ambroisie vint charmer mon odorat; j'étais à la fois étonné et ravi. Ce vin était limpide, brillant comme la topaze, d'un goût fin, moelleux et balsamique. M. de Martrin jouissait de ma surprise, et même de mon embarras, car je ne savais comment louer une liqueur aussi rare. « Je suis fâché, me dit-il, de n'avoir pas de meilleur vin à vous offrir, car, vous autres Parisiens, vous avez le goût bien difficile. » Heureusement un second verre vint dissiper le trouble où j'étais; son parfum me délia la langue, et la parole me fut rendue. Au troisième coup, je devins presque éloquent, et je pus remercier enfin le noble amphitryon de l'accueil bienveillant et distingué qu'il m'avait fait. On voulait boire à mon prochain retour; ce toast était insidieux; je promis de revenir, mais je fus sage.

pelé *damas*, dont les grappes pèsent jusqu'à douze et treize livres. Il a une couleur rouge peu foncée, un parfum très-aromatique, de la douceur, beaucoup de finesse, et un goût légèrement spiritueux. M. Jullien, qui a goûté de ce fameux vin de Chiraz, dit qu'il laisse dans la bouche une sensation de fraîcheur très-agréable. Le seul défaut que lui ont trouvé quelques gourmets, c'est que son arome participe de celui qu'exhalent les résines odorantes que l'on tire de la Perse.

Ces vins de liqueur, chargés d'une matière saccharine unie à un principe spiritueux, ont des propriétés stimulantes et toniques. On les offre ordinairement au dessert. Il faut en boire modérément, parce qu'ils peuvent troubler la digestion au lieu de la favoriser, si pendant le cours du repas on n'a pas ménagé les autres espèces de vin. Ce mélange, que le goût de l'amphitryon ne sait pas toujours diriger, est nuisible, et il faut se tenir sur ses gardes, lorsqu'en entrant dans la salle du festin, on voit un grand nombre de flacons rangés sur le buffet avec des étiquettes pompeuses.

En maladie c'est différent : voilà le triomphe des vins de liqueur. Lorsqu'on est dans un état d'épuisement et de faiblesse, après une longue maladie qui a exigé une diète sévère, des médicamens actifs, ces vins sucrés, sapides, restaurans, raniment les esprits, réconfortent les organes, relèvent les forces digestives, produisent des effets merveilleux. Au reste, ce n'est ni le Tokay, ni le Lacryma-Christi, ni le vin de Constance que nous conseillons; il ne faut pas qu'un malade se ruine pour recouvrer sa santé. Nos vins muscats, nos vins de liqueur du Midi, lui seront tout aussi salutaires.

MÉLANGE ET FALSIFICATION DES VINS.

Après avoir traité succinctement des principaux vins de France et de l'étranger, il convient de dire un mot de leurs mélanges et de leur falsification. Les anciens possédaient l'art de modifier les vins. Ainsi, pour leur donner plus de force et de parfum, ils employaient différentes substances, telles que le mastic, la myrrhe, l'absinthe, le safran, les roses, le nard, le thym, les fruits, etc.; on ajoutait du miel à ceux qui étaient âpres, d'un goût austère ou acide. Plus tard on a également imaginé un grand nombre de recettes plus ou moins heureuses pour les colorer, les parfumer, les adoucir, etc. On colore les vins pâles par l'infusion du *croton tinctorium* ou tournesol, par le suc des baies de myrtile, de sureau, d'yèble, par le bois de Campêche, et par le mélange d'un vin très-foncé, tel que les vins du Languedoc, de la Touraine, de l'Auvergne, etc. On les parfume avec la framboise, la racine d'iris, les feuilles de vigne, les fleurs de plusieurs espèces de rosier. On corrige un vin faible en le mêlant avec un vin plus généreux, en y ajoutant de l'eau-de-vie, de l'esprit de vin, des herbes aromatiques. On les adoucit avec du sucre, des raisins secs, de l'hydromel, du cidre et du poiré cuits; on imite même le vin avec ces deux dernières liqueurs.

La plupart de ces mélanges ne sont point nuisibles, surtout pour les estomacs robustes; mais les personnes délicates en sont plus ou moins incommodées : elles doivent surtout se défier des vins qui ont un goût d'eau-de-vie ou d'alcohol, c'est un indice qu'ils sont falsifiés,

car on ne retrouve point cette saveur dans le vin le plus généreux. L'usage de ces vins alcoholisés est très-pernicieux ; il jette dans une ivresse habituelle, produit la stupeur, des spasmes variés, l'apoplexie, la paralysie, etc.

On a dit que plusieurs vins du territoire de Médoc exhalaient une odeur de violette, que le vin de l'Hermitage avait un parfum prononcé de framboise ; c'est une erreur : lorsqu'on trouve dans ces vins un arome à peu près semblable, on peut être sûr qu'ils ne sont point naturels.

Mais ces petites ruses mercantiles sont bien innocentes, si on les compare aux mélanges qu'on fait avec l'alun, la potasse, la soude, la litharge, etc. Cette dernière substance est employée pour adoucir la saveur aigre ou acide du vin. Plus les vins sont acides, plus il faut d'oxyde de plomb pour que leur goût devienne douceâtre. On reconnaît aisément la fraude, en ajoutant au vin de l'acide sulphurique qui, par sa combinaison avec le plomb, forme un précipité blanc, ou en y mêlant du foie de soufre liquide (sulphure de soude ou de potasse) qui forme un précipité noir, ou enfin en réduisant le vin en extrait, dont la combustion dans un creuset met le plomb à découvert. Il n'y a pas encore long-temps que ces vins faisaient un grand nombre de victimes au sein de la capitale. Cette espèce d'empoisonnement a été souvent observé dans nos hôpitaux.

Le vin qu'on falsifie avec de l'alun, afin de lui donner un rouge plus vif, acquiert une saveur astringente qui se fait sentir au palais et aux parois de la bouche. Il irrite l'estomac, trouble la digestion, donne des

hémorrhoïdes, produit l'engorgement des viscères.

Au reste, c'est une erreur de croire que les artisans, dont la santé est d'ailleurs si précieuse pour l'industrie, soient les seuls qui aient à souffrir de la falsification des vins; les classes plus élevées n'en sont point à l'abri. Ces classes ont leurs vins de Madère et de Porto fortement alcoholisés; leurs vins de Bordeaux à l'anglaise, c'est-à-dire mêlés avec le vin d'Alicante ou de Bénicarlo et l'esprit de vin. Ce mélange donne au vin un goût plus spiritueux, plus aromatique; mais il attaque le cerveau, irrite les nerfs, produit la céphalalgie, rend la bouche sèche, ardente, tandis que les vins de Bordeaux naturels restaurent, fortifient sans irriter, et répandent dans toutes les parties de la bouche une agréable fraîcheur. Beaucoup de riches particuliers, jaloux de passer pour fins connaisseurs, vous donnent sans s'en douter, à la place du limpide et gracieux champagne, du bourgogne mousseux qui vous entête, vous stupéfie, vous épaissit la langue. D'autres déshonorent leurs tables par du vin blanc adouci avec du caramel, aromatisé avec la fleur de sureau, et ils appellent cette détestable liqueur du lunel, du rivesaltes. Surtout soyez grave, silencieux; le plus léger sourire vous attirerait une nouvelle disgrâce : on vous ferait peut-être voyager en Grèce ou au Cap de Bonne-Espérance, et vous auriez du Malvoisie, à la manière de madame Gacon-Dufour qui faisait des romans, du vin cuit et des confitures. C'est à ces ignorans gastronomes que Berchoux a voulu sans doute adresser des conseils qui n'ont pas été entendus. Cet aimable poète recommande surtout de choisir les vins au lieu de leur naissance, et il ajoute :

N'allez pas rechercher aux faubourgs de Paris
Du vin de Rivesalte ou de Côte-Perdrix ;
Et ne vous fiez pas à l'art des empiriques,
Qui chargent vos boissons de mélanges chimiques.

BERCHOUX, *la Gastronomie* (1).

ANALYSE CHIMIQUE DU VIN.

Le vin de raisin donne à l'analyse une assez grande quantité d'eau, de l'alcohol, des substances extractives, du sucre, une matière colorante bleue, qui devient rouge en s'unissant aux acides, une matière colorante jaune, du tannin, du mucilage, des tartrates de potasse et de chaux, de l'acide acétique, de l'acide malique, de l'acide carbonique, des aromes particuliers de nature huileuse qui constituent le bouquet et le goût de terroir de chaque vin. Le principe extracto-résineux des vins, rouges surtout, est astringent et propre à les conserver. Ce sont les diverses proportions des élémens du vin qui en produisent toutes les différences. Les vins du Midi sont très-colorés, chargés d'extracto-résineux, de tartre et d'alcohol. Ceux des pays froids

---

(1) En parlant de la gastronomie, cet art si utile dans le temps où nous vivons, et dont Montaigne, qui l'a si bien qualifié, était loin de prévoir toute l'importance, pourrions-nous oublier un nom à jamais illustre parmi les chevaliers de la table ronde? Homme d'esprit et de bonne compagnie, convive charmant, s'exprimant avec grâce sur toutes sortes de sujets, parlant tour à tour hygiène, économie domestique, beaux-arts; doué d'une finesse de goût incomparable, on a vu M. le marquis de Cussy briller à la cour comme à la ville, improviser une fête, ou présider gravement à l'ordonnance d'un repas Honoré jadis des plus augustes suffrages, puisse-t-il ne pas dédaigner le tribut d'éloges que lui offrent ici la reconnaissance et l'amitié!

contiennent de l'acide malique, peu d'alcohol et de sucre ; ils sont aqueux, verts et acides.

La matière colorante des vins réside dans la pellicule du raisin ; elle n'est pas seulement dissoute par l'alcohol, mais encore par l'acide du tartre. Dans les vins vieux, elle se précipite avec le tartre en lamelles micacées au fond des bouteilles ; le vin se dépouille, devient paillet. Les vins blancs contiennent moins de matière extracto-résineuse ; ils sont plus légers, plus acides et moins spiritueux que les rouges.

ACTION DU VIN SUR L'ÉCONOMIE HUMAINE.

IVROGNERIE, IVRESSE.

Parlerai-je de ces vins délicieux de la Campanie chantés par Virgile, Horace et Tibulle? Que sont devenus le cécube, le massique, et ce falerne de cent feuilles récolté sous le consulat d'Opimius? Jeune échanson, s'écrie Tibulle, remplis ces coupes d'un vin généreux! verse d'une main hardie le falerne consolateur :

Care puer, madeant generoso pocula Baccho;
I, nobis pronâ funde falerna manu.

Tous ces vins, jadis si renommés, n'existent plus ; ils ont péri avec la puissance de Rome... Mais la France n'a rien à envier aux anciens ; la Bourgogne, la Champagne, le territoire de Bordeaux, les coteaux du Rhône, ne nous donnent-ils pas les vins les plus salubres, les plus délicats de l'Europe? Outre les vins du Dauphiné, du Roussillon, de la Provence, du Languedoc, du Périgord et de l'Auvergne, qui servent à réchauffer nos vins d'une qualité médiocre, n'avons-nous pas ceux de

l'Orléanais, de la Touraine, de l'Anjou, etc. Eh! qui pourrait nier l'heureuse influence de nos vignobles? Sans nos vins serions-nous le premier peuple de l'univers? Le vin pris avec une sage retenue est une boisson bienfaisante et réparatrice qui augmente l'énergie des sens et des facultés intellectuelles. On vante la force et la longévité des buveurs d'eau; mais si ces mêmes hommes avaient bu du vin, ils seraient devenus plus forts, et ils auraient probablement vécu plus long-temps.

Que Platon interdise le vin aux enfans, c'est bien, car il ne faut pas mettre du feu sur du feu; mais si ces mêmes enfans sont faibles, délicats, d'une constitution froide et lymphatique, le vin n'est-il pas alors le remède le plus salutaire? Et le laborieux cultivateur, l'homme de peine, vacillant sous le faix qui l'écrase, tous ces ouvriers qui font prospérer l'industrie, pourraient-ils remplir leur tâche, s'ils n'étaient soutenus, consolés par cette liqueur? Nos forces s'affaiblissent avec l'âge; notre mémoire, notre imagination, s'altèrent: il faut lutter contre tant de causes de dépérissement, il faut user d'artifice, réchauffer un feu qui s'éteint, ranimer des organes languissans; est-ce de l'eau que vous donnerez à ce vieillard pour le rappeler à la vie? Quelques cuillerées de bon vin, un régime simple, mais substantiel et tonique, pourront le conserver encore, et dérouler dans son cerveau quelques vieux souvenirs presque effacés. Quel charme dans ce don de la Providence! Tantôt ce sont de doux souvenirs qu'il nous rappelle; tantôt il dissipe jusqu'à la moindre trace de nos sollicitudes, et nous fait pour

ainsi dire oublier la vie ; quelquefois il nous y attache, en nous la montrant sous le prestige du bonheur et du contentement. Voyez ce malade qui touche presque à la convalescence ; il était dévoré par la fièvre, il a fallu lui interdire toute boisson excitante, le vin lui eût été funeste. Le danger est presque passé, il demande du vin ; mais on ne peut lui en accorder encore : on le trompe, on lui donne quelque tisane d'une couleur purpurine ; eh bien ! son erreur le charme, apaise ses tourmens.

Le vin a trouvé peu de détracteurs. Les plus beaux génies, les poètes, les orateurs, les historiens, les philosophes, les hommes les plus graves, ont fait son éloge. Homère parle avec enthousiasme de ce divin nectar ; on dirait qu'il lui a dû plus d'une inspiration. Horace puisait sa verve et sa douce philosophie dans le cécube et dans le falerne ; Tibulle et Catulle se consolaient en buvant des disgrâces de l'amour. Caton, le sévère Caton, s'enivra plus d'une fois. Après s'être livré avec ardeur aux affaires publiques, c'était pour lui une sorte de délassement, dit Sénèque : *laxabat animum curis publicis fatigatum*. Sénèque lui-même prétend que quelques excès de table renouvellent la vigueur de l'âme. Quelquefois même on peut aller, ajoute-t-il, jusqu'à l'ivresse, non pas celle qui appesantit l'homme, mais celle qui le réveille. Elle noie les chagrins, elle est le remède de la tristesse, ainsi que de quelques maladies du corps. Mais c'est un remède qu'il ne faut pas répéter trop souvent, de peur que l'âme ne contracte une mauvaise habitude.

Pythagore condamnait l'excès du vin ; il conseillait

de s'en abstenir, mais il permettait à ses disciples d'en boire un peu à souper. Le génie d'Alcée avait besoin d'être excité par l'intempérance ; et c'était dans une sorte d'ivresse qu'il composait ces ouvrages qui ont fait l'admiration de la postérité. Aristophane (1) animait sa verve comique avec du vin de Thasos et de Chio ; et Démosthène, en composant ses harangues, ne craignait pas de sacrifier à Bacchus. Aristote aimait le vin et la bonne chère, au point que Diogène le traitait de parasite : « Aristote, disait-il, dîne quand il plaît à Philippe, et Diogène quand il plaît à Diogène. » Le sage Socrate buvait largement, et ne craignait pas l'ivresse ; Aristippe voulait qu'on associât le vin à tous les plaisirs. Platon défend de boire du vin avant dix-huit ans. Jusqu'à trente ans on doit boire modérément ; mais à quarante il permet de s'enivrer quelquefois. « Le vin, dit-il, adoucit et amollit les passions de l'âme, comme le fer s'amollit par le feu. »

---

(1) On voit, en lisant les comédies d'Aristophane, qu'il aimait passablement le bon vin. Dans les Acharnaniens, il parle de la manière dont on célébrait à Athènes la fête des coupes. On y buvait au son des trompettes, et celui qui avait vidé son conge le premier, remportait le prix, qui était une outre pleine de vin. Dans les Harangueuses, il parle du vin de Chio et du vin de Thasos, dont le parfum était plus doux que celui des fleurs. Dans la pièce intitulée *les Chevaliers*, il représente Démosthène comme un buveur intrépide, et il le fait parler ainsi dans un dialogue avec Nicias : « Voilà donc, ô insensé buveur d'eau! comme tu déraisonnes, comme tu oses refuser au vin la propriété d'aiguiser l'esprit? Connais-tu, cependant, rien de plus merveilleux que le vin? Quand on en boit, on est riche, on fait des affaires, on gagne ses procès, on est heureux, on est bienfaisant. Allons, va me chercher un conge plein de vin, pour que j'arrose mon imaginative, et que j'y fasse éclore quelque bonne idée. »

Si nous voulions citer les auteurs modernes qui ont célébré le dieu des vendanges, que de noms viendraient se ranger sous notre plume! Montaigne et Rabelais, Regnier, le père de la satire française, Chaulieu, Chapelle, Santeuil, La Fontaine, Molière, Boileau, Voltaire, Parny, Delille, Thomson, Saint-Lambert, Béranger, voilà des complices qui doivent rassurer quelque peu nos timides gourmets; ce qui doit les rassurer encore, ce sont les paroles d'un médecin de beaucoup d'esprit : « Que doit-on craindre pour la santé de ce mélange de vins qu'on offre aujourd'hui dans nos repas? Tout, dit le docteur Demerson, s'ils sont de mauvaise qualité; rien, si les vins sont choisis, car la joie bruyante des convives augmente l'énergie des forces vitales, réintègre celles qui sont troublées, et rétablit l'équilibre. »

Mais qu'il y a loin de l'usage raisonnable et modéré du vin aux excès qui avilissent l'homme, le dégradent, le jettent dans les vices les plus honteux ou dans une incurable démence. Les moralistes ne sauraient blâmer cette ivresse douce, passagère, qui s'exhale en bons mots, qui réveille l'esprit, dissipe la tristesse, crée de nouvelles impressions, et nous fait passer du découragement aux séductions de l'espérance; ce qu'ils condamnent, c'est l'ivresse habituelle, c'est l'ivrognerie escortée de toutes les mauvaises passions. Dans tous les pays, dans tous les âges, dans tous les rangs, elle a laissé des traces sanglantes et hideuses.

Ici, c'est Cambyse puisant la vengeance dans une grande coupe, Cambyse, ivre de vin et de colère, per-

çant le cœur d'un jeune homme, et demandant à son malheureux père, présent à cet horrible spectacle, des éloges pour la sûreté de son bras (1). Là, c'est Alexandre donnant à ses courtisans et à ses soldats l'exemple de la débauche, passant les nuits à boire avec des chanteurs et des baladins, incendiant Persépolis dans un accès d'ivresse, puis égorgeant de sa propre main son ami Clitus. Dans sa folie, il se fait traîner sur un char magni-

(1) Cambyse était adonné au vin. Prexaspe, un de ses favoris, l'avertit d'en user plus sobrement, lui représentant que l'ivresse était honteuse dans un prince. « Je te prouverai, lui répondit Cambyse, que je me possède toujours, que mes yeux et mes bras sont en état, dans l'ivresse même, de remplir leurs fonctions. » En effet, il but avec plus d'excès qu'auparavant, et dans de plus grandes coupes. Lorsqu'il se sentit bien ivre, il ordonna au fils de Prexaspe de se placer debout, la main gauche au-dessus de sa tête; alors il tendit son arc, en disant qu'il visait au cœur du jeune homme; il le perce aussitôt, fait ouvrir sa poitrine, et montre la blessure que le trait a faite au cœur même. Puis se tournant vers le père, il lui demanda s'il trouvait qu'il eût le bras sûr.

Ce monstre s'étant engagé dans une folle expédition à travers des solitudes arides et impraticables, son armée fut bientôt réduite à la plus cruelle famine. Les soldats mangèrent d'abord les feuilles les plus tendres des arbres, les sommités des branches, ensuite des cuirs macérés au feu; en un mot, tout ce que le besoin peut convertir en alimens. Mais bientôt des sables plus stériles n'offrirent pas même de racines et d'herbages, ni la moindre trace d'aucun être vivant; il fallut décimer les troupes, et l'on en fut réduit à des mets plus horribles que la faim. Cependant la colère ne cessait de pousser Cambyse en avant, jusqu'à ce que voyant une partie de son armée perdue, et l'autre mangée, il craignit que son tour ne vînt à lui-même : ce ne fut qu'alors qu'il sonna la retraite. Mais, chose incroyable dans une si grande calamité! on réservait pour sa bouche les oiseaux les plus délicats. Des chameaux étaient chargés de tout l'appareil de sa cuisine, tandis que le sort condamnait ses soldats à une mort affreuse ou à une subsistance encore plus horrible.

fique, on place au bord des chemins et aux portes des maisons des tonneaux défoncés où son armée puise le vin à pleines coupes. Toute la campagne retentit du son des instrumens et des hurlemens des bacchantes. Il veut imiter le triomphe de Bacchus, qui traversa toute l'Asie dans cet équipage, après la conquête des Indes. Dans une orgie, il propose une couronne pour prix à celui qui boira le mieux : un des convives avale dix-huit ou vingt pintes de vin et est proclamé vainqueur, mais trois jours après il a cessé de vivre. Du nombre des autres buveurs, il y en eut quarante-un qui moururent de cette débauche. Toujours livré à son intempérance, les sinistres prédictions des mages viennent l'assaillir au milieu des festins. Lui, dont l'âme était si fière, si courageuse, lui, la terreur de l'univers, il craint la mort, il s'afflige, il devient pusillanime : on fait des expiations, des purifications dans son palais ; pour s'étourdir, il célèbre de nouvelles fêtes, il s'abandonne sans réserve à son goût pour le vin. Après une nuit passée entièrement dans la débauche, on lui propose une partie extraordinaire. Vingt convives sont réunis. Il boit la santé de chacun, et fait ensuite raison à tous les vingt l'un après l'autre ; puis, se faisant apporter la coupe d'Hercule (elle contenait six bouteilles), il la boit toute pleine, en la portant à un Macédonien de la compagnie nommé Proteas, et un instant après il lui fait encore raison de cette énorme rasade. Dès qu'il l'a bue, il tombe sur le carreau. On le transporte chez lui à demi mort, la fièvre s'en empare, sa tête se perd et ne lui laisse que quelques momens lucides. Peu de jours après il expire. On crut dans la suite qu'on lui

avait donné du poison. Oui, sans doute, il fut empoisonné, mais par son intempérance.

L'ivrognerie a également paru sur le trône avec quelques empereurs romains. Tibère s'était fait remarquer dans sa jeunesse par sa grande passion pour le vin; les soldats le nommaient Biberius Mero, au lieu de Tiberius Nero. Au rapport de Suétone, lorsqu'il fut parvenu à l'empire, il nomma Pison préfet de Rome, parce qu'il avait vidé à sa table une amphore de vin. Ces deux vers peignent énergiquement sa cruauté et son ivrognerie :

Fastidit vinum qui jam sitit iste cruorem :
Tam bibit hunc avidè quàm bibit antè merum.

Caligula, que Sénèque appelle le Phalaris de Rome, était à la fois ivrogne, fou et cruel. Il dit un jour, froidement et par voie de conversation, à Canus Julius : « A propos, savez-vous que j'ai donné l'ordre de votre supplice ? »

Claude, livré au vin et à Messaline, tombe dans un état d'abjection et d'abrutissement; il signe le contrat de mariage de Silius avec sa propre femme; il perd la mémoire, il oublie qui il est; il ne sait à qui il parle; il invite à souper des citoyens qu'il a fait mourir la veille. Après la mort de Messaline, il continue ses excès, il mange, il boit, il s'enivre. Dans la chaleur du vin, il se plaint de ce que l'impératrice tarde tant à paraître.

Et Néron! sa cruauté se délasse dans la débauche; il passe les nuits dans des orgies continuelles. Ses poumons sont embrasés de falerne; son estomac est sur-

chargé d'alimens, mais il connaît l'art de renouveler la faim. Lorsque sa mère est morte, il examine curieusement son corps, et il demande à boire. Comment la nature a-t-elle pu créer un pareil monstre? Après un festin splendide où tous les vices avaient été appelés, il se livre à des excès tels que notre plume ne saurait les reproduire, bien que l'histoire nous en ait conservé le souvenir.

Et Marc-Antoine, qui se faisait apporter à table les têtes des principaux sénateurs; qui, au milieu d'un banquet somptueux, reconnaissait les traits et les mains des proscrits, et qui, rempli de vin, était encore altéré de sang!

Tout pâlit devant ces grands modèles de cruauté, de corruption et de débauche, et l'on fait à peine attention à ce Novellius Torquatus qui avait mérité le surnom de Tricongius, pour avoir, d'un seul trait, avalé trois conges de vin, sous les yeux de Tibère qui le contemplait avec admiration.

L'ivrognerie, bien plus rare de nos jours, ne se fait guère remarquer que dans la classe du peuple. Peu d'hommes bien élevés se livrent à ce vice honteux. A Paris, on voit bien çà et là quelques figures empourprées, surtout à l'heure du spectacle; mais ce n'est qu'une légère ivresse qui s'évapore au premier coup d'archet. En Angleterre, en Allemagne et dans le Nord, où les grands buveurs abondaient jadis, on est devenu plus sage, plus tempérant. « Les Allemands, disait Montaigne, boivent quasi également de tout vin avec plaisir. Leur fin c'est l'avaller plus que le gouster. » Certes, il peut y avoir en Allemagne des hommes peu

difficiles sur le choix des vins, et qui aiment à boire largement; pour moi, j'ai vu des Allemands qui étaient fort modérés à table, délicats et fins connaisseurs.

Puisque nous en sommes aux Allemands, ne les quittons pas sans dire un mot d'un auteur qui passait des heures pleines de délices dans les tavernes de Leipsick et de Dresde. C'est là qu'Hoffmann a puisé son génie, c'est là que s'est réveillée son âme; mais c'est aussi là que les excès l'ont éteinte. Qu'on ne se figure pas toutefois que c'était un de ces buveurs vulgaires qui boivent jusqu'à ce qu'ils s'affaissent et sommeillent. Il buvait pour exciter son cerveau. Rien n'était alors plus intéressant que sa conversation rapide ou variée; c'était un feu jaillissant qui éblouissait et qui durait quelquefois cinq à six heures, et il laissait ses auditeurs dans le ravissement ou dans une terreur profonde, selon les sensations qu'il se plaisait à exciter. Tout ce que l'imagination a jamais enfanté de chimérique, bouillonnait dans son cerveau dès qu'il avait débouché une bouteille. Aussi faut-il voir comme Hoffmann peint un intérieur d'ivrogne! « On est tenté, dit M. Loève-Veimars (1), de brûler tous les tableaux flamands quand

---

(1) Ce jeune et brillant écrivain, qui a fait connaître en France les compositions fantastiques d'Hoffmann, nous donne des détails fort curieux sur la vie de cet homme bizarre. Dans ses dernières années, l'ivrognerie avait pris chez lui un caractère de régularité, qui est en quelque sorte le perfectionnement du vice. Son temps se passait ainsi : deux fois par semaine, il assistait à l'audience comme conseiller de la cour de justice; les autres jours, il écrivait dans son appartement; dans l'après dînée, il donnait une heure au sommeil ou il faisait une promenade; et les soirées, ainsi que les nuits, il les passait dans les caves ou dans les *maisons* de

on a lu de ces descriptions. Dans ses contes fantastiques, il a tracé cent fois des scènes de cave ; elles étonnent toujours, et frappent de plus en plus par leur vérité et leur extravagance. »

Cette vie de cabaret, cette excitation renouvelée sans cesse, ne tardèrent pas à altérer ses organes. Sa première douleur fut d'être réduit à l'eau de Seltz pour toute boisson. Il était déjà devenu impotent, et il ne pouvait se lever de sa chaise. En lui la crainte de mourir était extrême ; et cependant il supportait ses maux avec un stoïque courage. Koreff, son ami et son médecin, cherchait un jour à le consoler, et à lui prouver que la vie n'était pas le premier des biens : « Non, non, vivre, vivre, rien que vivre, à quelque condition que ce soit ! » s'écria Hoffmann. Il vécut encore quelques mois ; mais à quelles conditions ? Chaque jour, pour ainsi dire, il voyait s'éteindre un de ses organes, défaillir quelque principe de son existence. Privé de

---

vin, comme on dit en Allemagne. Le besoin sans cesse renaissant de boire du vin, beaucoup de vin, lui rendait insupportable tout séjour où il ne pouvait se satisfaire complètement sans choquer des convives rigides. Cette passion devint si forte, qu'il en vint à plaider, dans ses écrits, pour l'intempérance, avec la chaleur qu'on met à protéger un ennemi persécuté. « Une boisson généreuse, dit Hoffmann, excite l'accélération des idées. Ce n'est pas que l'on conçoive des idées plus sublimes ; mais je suis tenté de comparer cet état à une roue de moulin qu'une rivière gonflée fait couler plus vite : ainsi les flots du vin poussent avec plus de violence nos rouages intérieurs. » Voyez le livre intitulé : *Népenthès*, où M. Loève-Veimars a réuni des nouvelles, des contes et des critiques, compositions remarquables par l'éclat et la pureté du style, par la justesse et la netteté des idées, et par un goût littéraire exquis.

l'usage de ses mains, il passait ses longues nuits sans sommeil, à dicter avec une verve incroyable, et il composa plusieurs ouvrages au milieu de douleurs atroces. Son courage ne l'abandonna pas un instant. Les médecins tentèrent de réveiller en lui les forces vitales qui s'éteignaient, en lui appliquant un fer chaud le long de l'épine dorsale. Un de ses amis étant venu le voir au moment où la cautérisation venait d'avoir lieu, Hoffmann lui demanda tranquillement s'il ne sentait pas l'odeur du rôti; et il se mit à lui détailler toutes les circonstances de ce terrible procédé chirurgical. Le jour de la mort ne tarda pas à venir.

Le malheureux! l'amour de la vie lui faisait supporter ces cruelles tentatives de l'art. Pour vivre quelques jours de plus, il subissait le supplice de la question. Impuissantes manœuvres, qui ne font qu'ajouter la douleur à la douleur, l'angoisse à l'angoisse, et d'autant plus inutiles dans des cas semblables, qu'elles accélèrent le moment du trépas. Voilà la seule compensation, c'est de mourir plus vite, au milieu d'affreuses douleurs. Au reste, ce n'est pas une sorte de censure que je prétends exercer ici; je veux seulement faire entendre que lorsque les ressorts de la vie sont usés, et que l'heure dernière approche, il faut renoncer à toute opération douloureuse, à cette chirurgie à fracas qui m'épouvante. Mais l'espérance! Vous voulez donc ôter au malade ce dernier prestige? Eh quoi! dirai-je à mon tour, on m'offre l'espérance, cet ange de consolation, avec les tourmens de l'enfer! Consultez plutôt les faiblesses, les goûts du moribond, et s'il a aimé le vin, montrez-lui cette liqueur magique: elle consolera

du moins son âme, elle charmera ses derniers momens.

Nous allons clorre la liste des grands buveurs (et quelle nomenclature! si nous avions voulu citer tous les hommes fameux qui se sont enivrés) par deux ou trois médecins, Paracelse et Brown, qui sont morts depuis long-temps, et un homme moins célèbre qui pratique encore en province. Le premier était presque toujours ivre; il se vantait néanmoins d'avoir guéri dix-huit princes allemands, dont les autres médecins avaient ruiné la santé. Il passait les nuits dans les cabarets, et il ne montait jamais en chaire sans avoir fait de copieuses libations Quant au médecin écossais, il n'aimait pas moins le vin et les liqueurs fortes, qui montaient son cerveau au diapason de la folie. Il eût fallu l'entendre dans ses leçons fulminer contre Hippocrate; c'était un feu roulant d'injures contre tous les médecins dogmatiques.

Le troisième, que nous ne pouvons nommer parce qu'il vit encore, est un praticien habile, dit-on, mais seulement après dîner. Le vin illumine son esprit, et lui inspire le remède convenable; c'est au vin qu'il doit les brillantes cures qu'il a faites. On se garde bien de l'appeler le matin, quand il est à jeun; on sait, et il l'avoue lui-même, qu'il est alors un fort mauvais médecin. Les malades attendent avec résignation le dîner du docteur, persuadés qu'ils sont que le vin lui donnera de bonnes idées. Son repas est fait, il a bu largement; il part, il voit son malade, il l'examine, il laisse son ordonnance; elle est ponctuellement exécutée, et si la guérison est possible, le mieux ne tarde pas à se prononcer. Tout cela a l'air d'un conte, eh bien! c'est

pourtant l'exacte vérité. Ce médecin est connu pour un grand praticien ; des hommes graves nous ont cité des cures surprenantes. Loin de nous la pensée de faire ici l'éloge de l'ivrognerie ; c'est un vice que nous condamnons, un vice bien plus répréhensible encore chez un médecin, qui doit conserver son esprit et son jugement dans toute leur intégrité. Au reste, malgré son bonheur, qu'on exagère sans doute, il a dû commettre bien des bévues.

Tous les vins ne produisent pas également l'ivresse. Les vins du Midi, les vins forts, généreux, ceux qui contiennent beaucoup d'alcohol, sont les plus stimulans, les plus enivrans. Les vins de Bourgogne, moins riches en alcohol, mais pourvus d'un arome d'une nature huileuse, attaquent vivement le cerveau, et causent une ivresse intense. Les vins blancs légers, les vins pétillans, mousseux, chargés de gaz acide carbonique, enivrent promptement, mais cette ivresse dure peu ; leur action diffusible se porte à la fois sur le cerveau et sur l'appareil urinaire. Les vins blancs corsés, chauds, spiritueux, ont une propriété plus stimulante et plus durable. Les vins de Bordeaux sont ceux qui enivrent le moins, et lorsqu'on ne leur a pas ravi leur bouquet virginal, on peut les boire à longs traits sans éprouver ce malaise, cette impression chaleureuse, cette stupeur qui sont le prélude de l'ivresse. Mais si l'on y mêle du vin du Rhône ou autre vin alcoholique pour le rendre plus généreux, ses qualités sont perverties, et il devient enivrant comme tous les autres vins. Les plus dangereux, ceux qui attaquent le cerveau avec le plus de violence, sont les vins de Porto

et de Madère fortement alcoholisés. Lorsqu'on les déguste, les papilles de la langue et du palais s'irritent, se dressent pour repousser l'agression de cette liqueur incendiaire. C'est pendant l'ivresse causée par ces vins frelatés, que les dramaturges descendent dans les sépulcres, parcourent les amphithéâtres d'anatomie, pour y tracer quelque scène bien noire, bien lugubre, bien extravagante, bien terrible; là, au milieu de squelettes, de spectres menaçans, ils puisent ces touches vigoureuses, ces couleurs locales qui font tressaillir de sensibilité nos hypochondriaques et nos femmes mélancoliques.

Lorsqu'on prend une petite quantité de vin, son action physiologique sur nos organes est en général peu intense. C'est d'abord une sorte d'alacrité qui se fait sentir dans tout le système; puis la circulation devient plus active, l'imagination s'éveille, le visage s'anime et se colore. Une forte dose de cette liqueur est bientôt suivie d'une ardeur générale; les artères battent avec force, les yeux étincellent, et tout annonce que le sang, imprégné des principes actifs du vin, les a répandus sur tous les points de l'économie. Si l'on boit avec excès, à cette première irritation succèdent le délire, les vertiges, l'impuissance dans les mouvemens, une stupeur profonde. Lucrèce a p int avec énergie cet état d'ivresse (1).

Denique cur, hominem quum vini vis penetravit
Acris, et in venas discessit diditus ardor,

---

(1) M. de Pongerville a traduit en vers harmonieux le beau poëme de Lucrèce. Dans cette version, hérissée de difficultés, il a souvent égalé et quelquefois surpassé son modèle

Consequitur gravitas membrorum? præpediuntur
Crura vacil'anti? tardescit lingua? madet mens?
Nant oculi? clamor, singultus, jurgia gliscunt?
De Rerum nat., lib 3.

L'ivresse habituelle produit d'autres symptômes. Les grands buveurs, les ivrognes, perdent l'appétit, mangent peu. Une sorte de chaleur fébrile les consume. Leur démarche est lente, embarrassée; ils éprouvent des spasmes, des tremblemens, des congestions habituelles vers la tête. Le visage est ordinairement d'une teinte violacée, les yeux perdent peu à peu leur éclat; ils sont humides, rouges, larmoyans, éraillés. La soif devient un besoin impérieux, et ce besoin, s'il n'est promptement satisfait, devient un supplice. De jour en jour, la passion pour le vin prend une nouvelle force; elle est provoquée par une chaleur vive qui dévore les entrailles. Cette irritation continuelle se communique à tous les appareils organiques; les facultés morales s'affaiblissent, s'altèrent; le regard est louche, languissant, stupide. Rien n'anime cette machine matérielle; toutes les passions sont éteintes; il n'y en a qu'une, c'est la soif.

Une infinité de maladies aiguës ou chroniques proviennent de l'usage immodéré du vin; les plus communes sont les phlegmasies du tube digestif, les congestions cérébrales, les affections nerveuses, la paralysie, l'inflammation du foie, la goutte. La plupart de ces maux parvenus à un certain degré sont incurables. Le premier remède serait une privation à laquelle on refuse ordinairement de se soumettre. Le goût pour le vin est si vif, si enraciné, qu'il est lui-même une autre maladie encore plus difficile à vaincre.

Nous ne parlerons pas ici du traitement approprié à l'ivresse, nous réservant de nous en occuper en traitant de l'alcohol.

PROPRIÉTÉS MÉDICALES DU VIN.

Les médecins de l'antiquité étaient tellement convaincus des grandes propriétés du vin, qu'ils l'appelaient le premier des cordiaux, *cardiacum cardiacorum;* et, dans un excès d'enthousiasme, Asclépiade le mettait au-dessus de la puissance des dieux. Ce médecin exaltait surtout les vertus du vin, lorsqu'il fallait ranimer la force vitale abattue, hâter le rétablissement du malade. En prescrivant cette liqueur aux Romains comme un remède incomparable, il parvint à les réconcilier avec la médecine, qui leur était devenue odieuse par la pratique cruelle d'Archagathus.

Plutarque nous fournit un exemple bien propre à donner une haute idée de l'action cordiale et analeptique du vin. L'armée de César, manquant de vivres, est désolée par une maladie pestilentielle, et les soldats meurent exténués de faiblesse; mais la ville de Gomphes, en Thessalie, leur offre des vivres et du vin en abondance; ils se restaurent, ils boivent même avec excès, et la peste cesse comme par enchantement.

Tous les vins rouges jouissent plus ou moins d'une qualité astringente et tonique. Les vins un peu austères, comme ceux de Bordeaux, conviennent aux estomacs débiles, aux vieillards, aux convalescens; ils relèvent le ton de la fibre, impriment aux organes une force permanente, sans fatiguer le cerveau. Les vins de Bourgogne sont moins toniques et plus excitans; ils

ont un parfum délicat, agréable; mais la tête ressent vivement leur action diffusible. Les vins blancs, beaucoup plus légers, ont une vertu diurétique qui les rend précieux dans quelques affections de l'appareil urinaire. Les vins sucrés et liquoreux sont de puissans cordiaux que la médecine recommande dans les maladies avec épuisement et prostration des forces, dans la langueur et l'atonie des voies digestives. On vante avec raison le vieux Malaga, le vin de Chypre, les vins muscats de Rivesaltes, de Frontignan et de Lunel. Les vins de Champagne, et tous ceux qui sont imprégnés d'acide carbonique, réveillent l'action de l'estomac, favorisent les fonctions des reins, excitent les facultés mentales. Les personnes douées d'une constitution lymphatique, dont les chairs sont molles, dans un état de relâchement, se trouvent bien de l'usage des vins rouges et spiritueux du Roussillon, du Languedoc, des coteaux du Rhône.

En général, tous les vins impriment aux organes une excitation plus ou moins vive, et on peut les employer indistinctement, pourvu qu'ils aient un peu vieilli, et qu'ils soient parvenus à l'époque où la fermentation insensible est entièrement achevée. Lorsqu'ils sont trop récens, ils occasionent la flatulence, des rapports acides, la cardialgie, des tranchées, quelquefois des évacuations abondantes et douloureuses.

D'après le témoignage des praticiens les plus célèbres, il n'est point de remède aussi efficace dans l'abattement qui succède à une longue diète ou à des évacuations intempestives. La vertu du vin est si puissante vers le déclin des fièvres typhoïdes, que Pringle a vu

plusieurs malades échapper aux symptômes les plus formidables par la seule ressource de cette liqueur. Ces exemples ne sont pas rares; tous les hommes de l'art qui ont fréquenté les hôpitaux peuvent en citer de semblables. L'indication la plus sûre se déduit de la longueur de la maladie, de la prostration des forces, de la faiblesse de la voix, et de l'absence de l'état inflammatoire; comme aussi très-souvent, l'instinct du malade est supérieur à tous les signes qui peuvent réclamer l'usage du vin. Alors ce cordial relève et soutient les forces vitales jusqu'à ce que la nature puisse enfin déployer une salutaire réaction, et triompher de la maladie. On doit en continuer l'usage, en augmenter ou diminuer la quantité, suivant le degré d'excitation qu'il produit; mais il faut l'employer principalement pendant la rémission de l'éréthisme fébrile.

On est très-réservé maintenant sur l'usage du vin et des boissons excitantes dans le traitement des fièvres adynamiques et ataxiques. En effet, ces maladies reconnaissent d'autres causes que la faiblesse, surtout dans leur premier développement, puisque des faits nombreux nous montrent tantôt des inflammations gastriques, tantôt des inflammations cérébrales. Sydenham, Van Swieten, Dehaën, Huxham, Pringle lui-même, avaient déjà blâmé l'usage du vin, et recommandé, au contraire, la méthode antiphlogistique au commencement de ces pyrexies. J'avoue qu'on a très-souvent méconnu les phlegmasies locales accompagnées de symptômes adynamiques ou ataxiques; que M. Broussais, en appelant l'attention des praticiens sur cet ordre de maladies, a rendu à l'art un service éminent, et

qu'il y aurait de l'injustice à vouloir lui ravir cette gloire ; mais ce que je ne saurais admettre, c'est l'identité des véritables fièvres typhoïdes avec la gastro-entérite ou l'encéphalite. Dans le typhus des camps et des prisons, dans les maladies pestilentielles, il y a autre chose qu'une inflammation de l'encéphale ou des viscères abdominaux. Ici toute l'économie, tous les organes sont infectés par un miasme délétère, bien que son impression se porte spécialement sur tel ou tel système ; et lorsqu'une inflammation se développe, elle n'a point le caractère prononcé des phlegmasies ordinaires. Sans adopter la méthode de Brown, je pense néanmoins que, dans cette circonstance, on doit pratiquer les évacuations sanguines avec beaucoup de ménagement, et qu'il faut même y renoncer pour recourir à l'usage modéré des boissons vineuses, des toniques et des excitans, aux applications rubéfiantes et révulsives, si la maladie est déjà parvenue à une période avancée, et si la prostration des forces est évidente.

Le vin, regardé à juste titre comme le meilleur et le plus agréable des cordiaux, convient surtout dans le traitement des fièvres putrides et malignes, lorsqu'on a abusé des saignées et des antiphlogistiques. Grant en fit la plus heureuse épreuve dans une maladie épidémique qui régnait à Rouen, et qui avait pris naissance dans l'hôpital de cette ville. Il sauva la vie à la femme du célèbre Lecat, en faisant ajouter du vin de Bourgogne dans toutes ses potions et dans sa boisson ordinaire. A la faveur de cette méthode excitante, il se déclara une diaphorèse générale, qui fut suivie d'un grand soulagement, et la malade fut bientôt en état d'aller se ré-

tablir complètement à la campagne. Les conseils de Grant ne furent pas moins utiles à beaucoup d'autres individus également affaiblis par des saignées répétées.

Les maîtres de l'art ont toujours recommandé le vin et une alimentation douce, restaurante, à la suite des fièvres gastriques et bilieuses avec épuisement. Sydenham prescrivait surtout aux vieillards quelques cuillérées de vin de Frontignan ou de Malaga, pour dissiper l'état de faiblesse qui succède aux maladies fébriles. En effet, l'usage des fortifians est utile pour relever le ton de la fibre et ranimer les facultés digestives ; mais il faut prendre garde de confondre la débilité de l'estomac avec la gastrite chronique que les toniques aggravent et perpétuent. On donnera donc le vin, les toniques, les excitans, avec une réserve extrême pendant la convalescence des fièvres bilieuses, adynamiques, etc., surtout si, dans les premières périodes, l'épigastre a montré des traces d'inflammation ; et bien qu'un état d'atonie ait remplacé cette irritation de l'estomac, je pense, avec le docteur Boisseau, que les plus faibles doses sont les plus efficaces, parce qu'elles favorisent l'action digestive sans renouveler l'irritation.

On ne saurait contester les bons effets du vin dans les cachexies, dans les affections scorbutiques et scrophuleuses, dans les infiltrations cellulaires, la chlorose, l'aménorrhée, et généralement dans toutes les maladies chroniques où la faiblesse n'est point symptomatique d'une phlogose latente, ou d'une irritation inflammatoire plus ou moins vive. On conseille également l'usage du vin aux personnes sujettes aux affections

tristes, dans certains cas de mélancolie, d'hypochondrie, etc., lorsque les forces sont abattues, les digestions lentes, laborieuses; mais il faut en user modérément, car on a souvent trouvé, à la suite des névroses, des traces de désorganisation, soit dans le cerveau, soit dans les viscères du bas-ventre, comme on peut s'en convaincre en lisant les ouvrages de MM. Prost, Broussais, Lallemand, Georget, etc.

Au reste, la faiblesse ne doit pas exciter tant d'alarmes. Combien d'affections fébriles où le malade reste couché parce qu'il ne peut supporter la station, ne prend aucune nourriture, et se borne à boire de l'eau ou quelque boisson adoucissante, pour étancher sa soif et se rafraîchir! Ceux que le préjugé porte à se soutenir en pareil cas par des boissons spiritueuses, par des toniques, augmentent la fièvre, la compliquent, et courent les plus grands risques.

Le vin a été recommandé par quelques médecins, et sévèrement interdit par beaucoup d'autres, dans le traitement de la goutte; il en est même qui l'ont formellement banni de la diététique des goutteux. Lorsque la goutte se développe d'une manière facile et régulière, un régime doux, des boissons délayantes et le repos sont presque les seuls moyens qu'avoue une saine pratique; mais si l'attaque se prolonge, si le malade est d'une constitution faible ou d'un âge avancé, s'il éprouve des langueurs d'estomac, un abattement général, on doit lui permettre l'usage d'un vin généreux. Ce cordial, pris avec modération, soutiendra les forces, abrègera la durée de l'attaque, et hâtera la convalescence. On a dit que l'usage habituel de l'eau

froide était la meilleure boisson des goutteux : cela est vrai pour ceux dont les viscères sont menacés d'un état d'inflammation, ou chez qui la goutte se déclare ordinairement avec tout l'appareil d'une irritation violente ; mais à coup sûr ce régime ne convient point à un grand nombre de goutteux. Il ne faut pas d'ailleurs trop se hâter de changer ses habitudes lorsque la goutte est régulière et supportable, et qu'on jouit d'une bonne santé dans l'intervalle des attaques. Toutefois on évitera avec soin les excès, et l'on se gardera bien d'imiter cet homme dont parle Musgrave, qui sacrifiait largement à Bacchus pour prévenir la goutte lorsque son invasion était imminente. Cette pratique pourrait devenir funeste en appelant l'irritation arthritique sur les organes intérieurs.

Mais si le vin est d'une efficacité admirable lorsqu'il importe de soutenir les forces abattues, de stimuler les tissus organiques, d'augmenter leur vitalité, leur énergie, on sent combien il doit être nuisible dans les fièvres inflammatoires et bilieuses, dans les phlegmasies de la peau, la petite vérole, la rougeole, la scarlatine, surtout lorsque les voies alimentaires ou les organes de la respiration sont irrités, que le pouls est fréquent, la sensibilité vive, etc. Dans les fièvres adynamiques et ataxiques, les congestions imminentes du cerveau contre-indiquent formellement l'usage du vin. On doit les redouter si cette liqueur augmente le délire qui survient vers le soir, si le pouls devient plus vif, la voix plus forte, si les yeux brillent d'un éclat insolite, s'ils sont comme égarés. Les évacuations sanguines locales et quelquefois la saignée du pied, les pédiluves, les

sinapismes ou les vésicatoires doivent alors remplacer les cordiaux.

Le vin vieux est un puissant remède contre les fièvres intermittentes qui se prolongent, et qu'on n'a pû vaincre, soit par le sulfate de quinine, soit par d'autres méthodes. Insister alors sur des médicamens qui ne produisent aucun bien, c'est exposer la vie des malades. Un bon régime et un vin généreux, voilà pour le moment la meilleure médecine. Les personnes faibles, les vieillards surtout, qui ont des fièvres quartes rebelles, s'en trouvent à merveille. La longueur de la fièvre les affaiblit de plus en plus; il faut réparer leurs forces par du bon vin, par les cordiaux. Le retour de ces fièvres a ordinairement lieu en automne; nous conseillons, pendant cette saison brumeuse, non les purgatifs, ni le régime homœopathique, mais l'usage modéré du vin de Bordeaux et des toniques. C'est le meilleur moyen de prévenir la récidive.

Beaucoup d'autres affections chroniques réclament l'usage du vin; on le prescrira néanmoins avec réserve contre les fleurs blanches, l'aménorrhée, les faiblesses ou maux d'estomac, les diarrhées habituelles, etc. Ces affections, qu'on traite vulgairement par des doses répétées de vin vieux, par des potions, des élixirs stomachiques, exigent, beaucoup plus souvent qu'on ne pense, des méthodes opposées, et ce n'est qu'après avoir combattu l'inflammation latente qui en est la source qu'on les voit disparaître : tant il est vrai que la médecine pratique repose entièrement sur la doctrine des indications, et que tous les systèmes qui s'é-

loignent de cette base fondamentale ne consacrent que des erreurs.

Parmi les différentes espèces de vins propres aux usages médicinaux, on doit comprendre particulièrement les vins de Malaga, d'Alicante, de Xérès, de Madère, du Rhin, de Bordeaux, de Bourgogne, etc. Les plus excitans sont ceux qui contiennent beaucoup d'alcohol, tels que ceux d'Espagne, du Portugal et du midi de la France. Lorsqu'on se propose de soutenir le système général des forces, et de modérer les flux intestinaux chroniques, il faut donner la préférence aux vins rouges d'un goût un peu austère, comme les bons vins de Bordeaux. Si l'on veut exciter particulièrement les reins et la vessie, il faut choisir les vins blancs. On administre le vin pur, depuis une ou deux cuillerées jusqu'à la dose de deux ou trois onces, qu'on répète à des distances variées, ou bien étendu dans une égale quantité d'eau, suivant le degré d'excitation qu'on veut produire. Quelquefois on se contente d'ajouter à la boisson ordinaire des malades un tiers, un quart ou un cinquième de vin. Il convient d'observer qu'on ne doit pas être trop sévère à l'égard des grands buveurs dans le traitement de leurs maladies, à moins qu'elles ne se compliquent de quelque inflammation violente. Le vin est, pour la plupart de ces malades, d'une telle nécessité, que, si on les en prive entièrement, ils tombent dans une adynamie extrême, et même dans une espèce de délire, qu'on ne fait cesser qu'en leur permettant l'usage de cette liqueur.

Boisson vineuse de Van Swieten. Prenez, eau

d'orge, une livre et demie; vin généreux, demi-livre; eau de cannelle, une once; sucre, six gros.

Petit-lait vineux de Pierre Frank. Prenez, petit-lait, deux livres; vin blanc généreux, huit onces. Mêlez.

Limonade vineuse. Prenez, eau pure, une livre et demie; suc de citron, sucre blanc, de chaque une once; vin de Madère, six onces. On peut employer également un vin de bonne qualité, le bordeaux, le champagne, le vin du Rhin, etc.

On prépare une boisson stimulante et tonique en mêlant une petite cuillerée de vin de Madère ou d'Espagne avec une tasse d'eau acidule gazeuse.

Ces boissons excitantes se prescrivent lorsqu'on a besoin de ranimer les forces vitales pendant le cours des fièvres graves, et plus particulièrement dans leur période avancée.

On emploie les vins riches en alcohol pour extraire les principes actifs des substances aromatiques, amères, âcres ou acerbes. C'est ainsi qu'on prépare les vins médicinaux, simples ou composés.

Vin stomachique ou *élixir viscéral d'Hoffmann.* Prenez, extrait d'absinthe, de chardon bénit, de petite centaurée, de gentiane, de chaque une once; écorces d'oranges amères contuses, quatre onces; carbonate de potasse, une once; vin de Hongrie ou de Malaga, deux livres. Faites macérer pendant huit jours, passez et filtrez. Ce vin est très-chargé et presque noir. La pharmacopée batave offre à peu près les mêmes ingrédiens, mais à des doses moins élevées. L'élixir d'écorces d'oranges de la pharmacopée de Ber-

lin est un vin analogue où l'on ajoute de l'huile volatile de citron et de l'éther sulphurique alcoholisé. Toutes ces préparations sont très-actives, et demandent à être administrées avec ménagement. On les emploie à la dose d'environ deux gros, plusieurs fois le jour, pour combattre les acidités des voies digestives, la flatulence, les diarrhées chroniques, et l'état de débilité qui accompagne les fièvres intermittentes opiniâtres.

On compose avec du vin rouge et des plantes aromatiques, acerbes ou astringentes, des demi-bains, des lotions, des fomentations propres à relever le ton affaibli de la fibre. Ces topiques, beaucoup trop négligés, produisent sur la peau une impression vive et soutenue qui se répète sympathiquement sur toute l'économie; ils conviennent spécialement aux sujets d'un tempérament débile, d'une complexion molle et lâche, aux enfans rachitiques.

EAU-DE-VIE, ALCOHOL.

Les anciens, qui avaient sur la fabrication du vin et sur sa conservation des idées exactes, ignoraient l'art d'en extraire l'eau-de-vie; cette découverte est due à Arnaud de Villeneuve, qui professait la médecine à Montpellier, au quatorzième siècle. On retire par la distillation du vin l'alcohol aqueux, et celui-ci, distillé à son tour, donne l'alcohol proprement dit : l'un est connu sous le nom vulgaire d'*eau-de-vie*, et l'autre sous celui d'*esprit de vin*. C'est surtout par la proportion différente d'alcohol que les vins diffèrent le plus entre eux. Ce principe est d'autant plus abondant que

le vin contient plus de matière sucrée. Quelques vins du midi de la France en fournissent près d'un tiers, tandis que les vins du nord, provenant de raisins qui ne mûrissent point, en donnent à peine un quinzième.

L'eau-de-vie a une couleur blanche, une saveur chaude, pénétrante, aromatique; elle se colore de la partie extractive des tonneaux dans lesquels on la conserve. Cette couleur se fonce avec le temps; et c'est à son intensité, ainsi qu'à la qualité plus ou moins onctueuse que prend l'eau-de-vie, qu'on juge son âge. On lui donne un faux air de vétusté en y ajoutant du caramel et autres matières colorantes. Elle acquiert plus de force, mais elle devient en même temps âcre, enivrante et narcotique par l'addition du poivre, du gingembre, du piment, du *datura stramonium*, etc. Cette liqueur, lorsqu'elle est pure, de bonne qualité, augmente rapidement la chaleur générale, les forces musculaires, excite les organes digestifs. Elle n'est point nuisible, si l'on se borne à en prendre une petite quantité; elle est même quelquefois utile aux personnes faibles, à celles qui sont douées d'une complexion molle et lymphatique; mais son abus altère la sensibilité des organes, les jette dans la stupeur, et les paralyse.

Lorsque le vin n'agit plus assez vivement sur le palais, certains buveurs ont recours à la plus forte eau-de-vie ou aux vins très-alcoholiques; mais plus ils boivent, plus ils ont soif; un feu ardent les dévore, c'est le vautour de Prométhée.

L'alcohol très-concentré est limpide, incolore, très-volatil, d'une odeur vive, pénétrante et agréable,

d'une saveur brûlante. Pris à fortes doses, il agit sur les animaux et sur l'homme à la manière des poisons narcotiques âcres. Son impression immédiate sur l'estomac y provoque un état inflammatoire plus ou moins intense. Le cerveau ressent aussi très-vivement l'influence de cette liqueur, comme le démontrent le délire, la perte du sentiment et du mouvement, le coma et autres phénomènes nerveux. D'après les expériences de MM. Brodie et Orfila, les animaux qui succombent à ce poison offrent des traces profondes de phlogose dans les voies alimentaires. M. le docteur Bertrand a trouvé chez deux ivrognes morts dans les hôpitaux les parois intérieures des organes digestifs desséchées, épaissies, racornies et comme brûlées. La pulpe du cerveau était dans un état d'induration (1).

L'alcohol agit avec moins de violence lorsqu'il est délayé dans un véhicule aqueux ou tempéré par des matières sucrées. Ainsi que le vin, il produit, à petites doses, une excitation générale; la physionomie s'anime, les soucis disparaissent, l'esprit devient plus vif, plus libre, la conversation plus facile, plus brillante. Mais si l'on abuse des liqueurs alcoholiques, si l'on en prend des doses immodérées, la langue s'embarrasse; il survient des vertiges, des nausées, un grand accablement, une torpeur universelle, un assoupissement apoplec-

---

(1) M. le docteur Flourens vient de prouver par des expériences ingénieuses que l'alcohol, à une dose déterminée, agit d'une manière exclusive et déterminée sur le cervelet. (Voyez l'ouvrage de ce savant physiologiste ayant pour titre : *Recherches expérimentales sur les propriétés et les fonctions du système nerveux dans les animaux vertebrés.*)

tique ou un délire furieux. Cet état caractérise le dernier degré de l'ivresse; il peut se prolonger pendant plusieurs heures, et se terminer par la mort.

Lorsque l'ivresse est légère, des boissons aqueuses abondantes, une infusion de thé vert, suffisent pour la dissiper. Si elle se prolonge, on favorise le vomissement par l'irritation mécanique du gosier ou par un ou deux grains de tartrate antimonié de potasse étendus dans un verre d'eau tiède. Mais ces moyens sont insuffisans si l'ivresse s'accompagne de symptômes graves, si le malade est plongé dans une stupeur profonde, dans un assoupissement comateux. Nous ferons également observer que ce genre d'empoisonnement n'admet pas toujours l'emploi de l'émétique, bien qu'il soit généralement conseillé dans tous les traités de toxicologie. Il y a plus, les vomitifs augmentent, dans beaucoup de circonstances, la congestion cérébrale, et peuvent déterminer une apoplexie mortelle. C'est pourquoi, si le sujet est jeune, fort, d'une complexion sanguine, si le cerveau est menacé d'une congestion violente, au lieu de débuter par l'émétique, on pratiquera sur-le-champ une saignée générale, ou bien on appliquera un bon nombre de sangsues sur le trajet des veines jugulaires. On emploiera en même temps des boissons légèrement acidulées; on fera des lotions de vinaigre sur tout le corps, des frictions rubéfiantes sur les extrémités. S'il se manifeste des symptômes d'une inflammation gastro-intestinale, on aura recours aux boissons gommées, aux fomentations émollientes, aux lavemens, et on appliquera des sangsues sur l'abdomen.

M. Girard, médecin de Lyon, a recommandé l'alcali

volatil à la dose de quelques gouttes dans un verre d'eau, comme un remède spécifique contre l'ivresse. Une jeune fille s'était enivrée en buvant du vin blanc; ce médecin lui fit prendre un verre d'eau sucrée avec six gouttes d'ammoniaque liquide, et quelques instans après elle fut rendue à son état ordinaire.

Un jeune homme fortement constitué, d'un tempérament nerveux, dans un état d'ivresse, s'était armé d'un couteau et courait avec fureur sur ses parens; ses yeux étaient fixes et brillans, sa bouche écumante. Un verre d'eau sucrée, avec douze gouttes d'ammoniaque, qu'on lui fit avaler dans un instant de calme, le rendit si bien à lui-même, qu'il s'enfuit un moment après, tout confus de s'être porté à de pareils excès.

D'après quelques autres faits nouvellement recueillis, on n'a point obtenu de cette potion ammoniacale les mêmes succès.

L'ivresse n'est pas le seul inconvénient qui résulte de l'abus du vin et des liqueurs spiritueuses. Cette funeste boisson entretient une sorte de fièvre artificielle, cause le dégoût, l'insomnie, mine les forces de l'estomac en les excitant avec violence et sans relâche, engendre des inflammations et une foule de maladies chroniques, détruit la texture des organes, affaiblit et dégrade le système nerveux, porte le désordre dans les opérations mentales, et dispose à la démence. Le sommeil des grands buveurs ressemble à la léthargie. Ils périssent ordinairement à la fleur de l'âge; ils deviennent impuissans, ou bien ils procréent des êtres faibles et infirmes.

La passion pour les liqueurs alcoholiques devient si

impérieuse, qu'il est presque impossible d'y mettre un frein. En effet, plus la sensibilité s'émousse, plus on éprouve le besoin de ces boissons excitantes, afin de sortir pour quelques instans de l'état de prostration où l'on est plongé.

On ne doit pas moins faire tous les efforts possibles pour dompter cette passion pernicieuse. Mais il serait très-dangereux de rompre trop rapidement une habitude qui a jeté de profondes racines. On tâchera de l'effacer en diminuant progressivement la dose des liqueurs fortes, et quand on cessera totalement d'en prendre, il faudra soutenir le ton des organes par l'usage de quelques amers, comme le vin d'absinthe ou l'infusion aqueuse de houblon mêlée avec du vin, etc.

Cependant l'usage modéré des boissons spiritueuses peut convenir aux personnes chargées d'embonpoint, d'un tempérament inerte, qui digèrent avec lenteur, qui ont la fibre lâche, le tissu cellulaire très-épanoui. On peut également y avoir recours pour imprimer une secousse vive dans quelques cas de débilité, pour exciter la transpiration insensible, pour dissiper les flatuosités, l'inappétence, etc. Elles sont utiles aux hommes de guerre, qui bravent jour et nuit toutes les intempéries des saisons; aux ouvriers qui se livrent à des travaux pénibles, aux habitans des pays froids et marécageux où règnent des fièvres rebelles, des maladies épidémiques. On peut, on doit même en permettre l'usage aux malades qui en ont contracté l'habitude, lorsqu'il n'existe point de contre-indication majeure. On a vu des blessés dont les plaies prenaient

un meilleur aspect aussitôt qu'on leur permettait de boire un peu d'eau-de-vie. D'autres malades adonnés à l'usage des liqueurs fortes, et qu'on avait soumis à une diète trop sévère, ont éprouvé une amélioration dans leurs symptômes en reprenant leur régime habituel.

On administre rarement l'alcohol dans son état de concentration; mais on l'étend dans un véhicule convenable pour affaiblir son énergie. Une boisson stimulante qu'on peut employer dans les maladies asthéniques, c'est un mélange d'une livre d'eau de fontaine, d'une once d'alcohol, et d'une ou deux onces de sirop d'œillet ou d'écorces d'orange.

L'alcohol a la propriété de dissoudre les huiles volatiles, le camphre, les corps résineux, etc. Il s'empare des matériaux actifs des labiées, des flosculeuses, des ombellifères, etc.; s'embaume des principes aromatiques de la vanille, de la cannelle, du macis, du girofle, et d'une foule d'autres substances excitantes ou toniques; se pénètre de leurs propriétés, et en augmente l'énergie. On prépare avec l'alcohol plus ou moins concentré, suivant la nature des ingrédiens, des élixirs, des baumes, des teintures, des essences, des parfums, des liqueurs de table, enfin toutes les eaux spiritueuses employées en médecine et dans les arts. On obtient, par la combinaison de l'alcohol avec les acides, des alcohols sulphurique, nitrique, muriatique, des éthers sulphurique, nitrique, acétique, etc., compositions précieuses par elles-mêmes et par leur mélange avec une foule d'autres corps médicamenteux.

Tous les dispensaires, toutes les pharmacopées, renferment un assez grand nombre de teintures, d'alcohols simples ou composés. Nous ne reproduirons point ici ces préparations énergiques, connues de tous les médecins. Nous dirons seulement qu'il faut en user avec beaucoup de modération, les prescrire à petites doses, les étendre dans un véhicule aqueux, et surtout les bannir du traitement des fièvres, lorsque l'appareil gastrique est dans un état d'irritation ou de phlogose.

Nous n'insisterons pas non plus sur les compositions alcoholiques sucrées, telles que l'huile de vanille, l'huile d'angélique, l'anisette de Hollande et de Bordeaux, le rossolis, l'alkermès, etc. Lorsqu'on use sobrement de ces liqueurs, elles fortifient l'estomac, dissipent les flatuosités incommodes, accélèrent le travail de la digestion, réparent les esprits épuisés par la faim, par les veilles ou des travaux pénibles. Dans les climats chauds, elles sont quelquefois nécessaires pour soutenir les forces intérieures, et balancer l'excitation vitale qui se concentre vicieusement sur la surface du corps; mais dans les climats tempérés leur usage habituel est pernicieux, surtout pour les individus dont les voies digestives sont très-susceptibles, pour les personnes nerveuses ou sujettes au crachement de sang, à des irritations viscérales. Si malheureusement on s'abandonne à l'idée que ces affections dépendent d'un état de faiblesse, et si, pour y remédier, on a souvent recours à de semblables moyens, on ne tarde pas à éprouver tous les accidens qui résultent d'une phlegmasie grave. Ces boissons sont d'autant plus perfides qu'on est séduit par leur doux parfum; mais les ma-

tières sucrées qui enveloppent l'alcohol ne sauraient garantir de sa funeste atteinte des organes déjà trop excités. C'est comme un feu liquide qui se répand dans les entrailles, les altère peu à peu, et les dévore.

Enfin on prépare avec l'alcohol et ses composés des lotions, des linimens dans les cas de rhumatisme chronique, d'atonie musculaire, de contusions, de luxations, de fractures, d'ulcères sordides, de gangrène, etc. On emploie particulièrement l'alcohol camphré, l'eau vulnéraire, l'eau de mélisse, l'eau de Cologne, la teinture de myrrhe, etc.

VINAIGRE, ACIDE ACÉTIQUE.

Il nous reste maintenant à parler du vinaigre, ou acide acétique, et de ses propriétés. Tous les vins sont susceptibles d'éprouver une sorte de mouvement ou de fermentation qui les convertit en vinaigre; il suffit de les exposer pendant quelque temps à l'air dans un lieu chaud. Le vinaigre qui se forme alors n'est point de l'acide acétique pur; il contient cet acide mélangé avec d'autres substances, telles que l'acide malique, le tartrate acidule de potasse et de chaux, une matière extractive colorante, une matière végéto-animale, etc. On sépare l'acide acétique de ces parties étrangères par la distillation.

Le vinaigre est limpide, rougeâtre ou jaunâtre, incolore quand il est très-pur, d'une saveur acide, d'une odeur légèrement aromatique. Il varie beaucoup dans ses propriétés, suivant qu'il provient d'un vin plus ou moins alcoholique, coloré, fort et généreux, ou faible et de mauvaise qualité. En distillant le vi-

naigre, on obtient l'acide acétique pur, désigné sous le nom d'*acide acéteux*. Celui-ci est d'une transparence parfaite, d'une odeur agréable, d'une saveur très-pénétrante. Il rougit fortement les couleurs bleues végétales; il est soluble dans l'eau, dans l'alcohol, et il s'unit à presque toutes les bases salifiables.

Les fabricans de vinaigre ajoutent souvent à ce liquide des substances qui peuvent le rendre nuisible. Pour lui donner plus de force, ils emploient le *daphne mezereum*, le *daphne laureola*, les fruits du *capsicum annuum*, le poivre, les racines de pyrètre (*anthemis pyretrum*), etc. Ces vinaigres laissent quelque chose d'âcre, de brûlant dans la gorge. On cherche également à lui donner plus d'acidité en y ajoutant des acides minéraux, et surtout de l'acide sulphurique. On reconnaît la présence de cet acide dans le vinaigre par le précipité qu'il donne avec la dissolution de muriate de baryte. S'il contient de l'acide muriatique, celui-ci précipite le nitrate de mercure ou d'argent qu'on y verse.

Les médecins ont souvent occasion d'observer les propriétés irritantes du vinaigre, lorsqu'il n'est pas suffisamment délayé dans un véhicule aqueux. Haller rapporte l'observation d'un homme chargé d'embonpoint qui buvait habituellement du vinaigre, et qui tomba au bout de quelques mois dans un marasme affreux. Après la mort, on trouva la trachée-artère, le poumon, l'œsophage, l'estomac, le canal intestinal et les autres viscères, durs, squirrheux et rétrécis. Combien de jeunes personnes qui, pour conserver la finesse de la taille, abusent également de cette liqueur!

Nous en avons vu plusieurs éprouver des tiraillemens d'estomac, des douleurs d'entrailles, des spasmes, qui n'étaient occasionés que par l'usage du vinaigre. Lorsque l'acide acétique n'a pas encore donné lieu à des altérations organiques graves, on peut se guérir à l'aide d'un régime doux et des boissons émollientes, qu'il faut continuer jusqu'à ce qu'il n'existe plus de traces d'irritation dans les voies alimentaires.

Mais le vinaigre, convenablement étendu dans l'eau, forme une boisson rafraîchissante et très-agréable, surtout lorsqu'on y ajoute du miel, du sucre, du sirop de gomme arabique. On emploie particulièrement cette boisson dans les fièvres inflammatoires, bilieuses et putrides; dans les maladies aiguës accompagnées de délire, d'une soif ardente, d'une chaleur excessive. Elle provoque la transpiration, fait couler les urines, favorise l'expectoration dans les catarrhes. Toutefois il faut s'en abstenir lorsque les organes de la respiration sont très-irrités, lorsque la toux est sèche et fréquente.

En traçant l'histoire des champignons, des solanées et des autres familles où se trouvent des plantes stupéfiantes et narcotiques, nous avons suffisamment signalé les effets du vinaigre dans les cas d'empoisonnement; nous ne pouvons que renvoyer le lecteur à ces divers articles pour la manière de l'administrer. Nous ferons seulement observer que, si l'on fait usage des boissons acidulées avec le vinaigre lorsque le poison se trouve encore dans les voies alimentaires, on augmente les accidens en dissolvant ses parties actives, et en favorisant ainsi leur absorption. Les Perses, pour se délivrer d'une vie importune, avalent un verre de vinaigre

immédiatement après avoir pris une certaine dose d'opium. Aucun remède, suivant Chardin, n'est capable d'arrêter l'effet d'un pareil empoisonnement.

L'application extérieure du vinaigre est recommandée contre les congestions cérébrales, l'asphyxie, les exanthèmes d'une nature putride, etc. On fait alors des lotions ou des affusions fréquentes d'eau vinaigrée sur la surface du corps. On applique des compresses imbibées de vinaigre sur le bas-ventre et sur les lombes pour réprimer les hémorrhagies violentes de la matrice qui suivent la délivrance. Dans les cas graves, on injecte en même temps dans les voies utérines l'acide acétique, mêlé avec une égale quantité d'eau froide. On calme quelquefois la céphalalgie, le délire fébrile, par l'application réitérée du mélange suivant sur la tête, le front et les tempes : prenez, eau de fontaine, une livre ; muriate d'ammoniaque, demi-once; acide acétique, deux ou trois onces. On répand du vinaigre partout où il existe des miasmes putrides et contagieux, dans tous les lieux qui renferment un grand nombre d'individus, dans les navires, les hôpitaux, les prisons.

Le vinaigre entre dans une foule de préparations officinales et économiques. On en fait un sirop fort agréable, surtout lorsqu'il est imprégné du parfum de la framboise. Combiné avec le miel, il donne l'oxymel simple, médicament précieux que Tissot faisait ajouter aux boissons délayantes dans la plupart des maladies fébriles. On forme avec l'acide acétique et les bases salifiables des acétates très-usités, tels que l'acétate d'ammoniaque, l'acétate de potasse, de soude, de plomb, de mercure, de morphine, etc.

On connaît les diverses préparations destinées à la table, qu'on obtient en faisant infuser dans du vinaigre des plantes aromatiques, amères, âcres, antiscorbutiques. Les vinaigres à l'estragon, à l'ail, etc., relèvent le goût des alimens, augmentent l'appétit, excitent la vitalité de l'estomac, et favorisent l'acte de la digestion.

Parmi les vinaigres prophylactiques, on distingue particulièrement le vinaigre camphré, le vinaigre thériacal, et le fameux vinaigre des quatre voleurs, dont la recette plus ou moins compliquée se trouve dans tous les dispensaires. On les emploie extérieurement; on en respire les émanations; on s'en frotte les mains, le visage, le creux de l'estomac. Mais toutes ces précautions, sans doute fort utiles lorsqu'il règne des maladies putrides épidémiques, des fièvres pestilentielles, ne suffisent point pour détruire l'influence des miasmes contagieux; et il est d'autres moyens non moins importans qu'il ne faut point négliger, tels qu'un bon régime alimentaire, l'usage modéré des toniques, une grande propreté, un exercice convenable, etc.

BALSAMINÉES. *BALSAMINEÆ.*

Balsamineæ. A. Rich. — *Geranieæ.* Juss. DC.

BALSAMINE. *IMPATIENS.*

Calice à deux folioles colorées et fugaces. Corolle formée de quatre pétales irréguliers, attachés sous l'ovaire; le supérieur large, en forme de voûte, l'inférieur prolongé en éperon, les deux latéraux à deux lobes ou deux appendices. Cinq étamines à filamens courts, hypogynes, à anthères soudées. Ovaire simple, terminé par un stigmate aigu. Capsule oblongue, à cinq loges, à cinq valves se roulant en dedans avec élasticité; cloisons membraneuses adhérentes aux valves et au placenta central; graines nombreuses, dépourvues de périsperme, à embryon droit, à radicule supérieure.

BALSAMINE DES BOIS. *IMPATIENS NOLI TANGERE.*

Impatiens noli tangere. Linn. Spec. 1328. DC. Fl. Fr. 4561. Fl. Dan. t. 582.

(Planche 118.)

C'est une plante dont la tige est cylindrique, glabre, un peu renflée à l'origine des rameaux. Ses feuilles sont alternes, pétiolées, ovales, molles, dentées, et d'un vert tendre. Les pédoncules, axillaires, moins longs que les feuilles, portent deux ou trois fleurs assez

grandes, jaunes, pendantes, et garnies d'un éperon. Le fruit est une capsule étroite, presque cylindrique, pointue, qui, dans sa maturité, s'ouvre avec une élasticité remarquable au moindre contact, et lance au loin ses semences.

Cette espèce de balsamine fleurit en juillet; on la trouve dans les lieux couverts et montagneux de la France, de la Suisse et des autres parties de l'Europe. L'herbe fraîche est âcre, et répand une odeur nauséabonde lorsqu'on la froisse entre les doigts. Le professeur Gilibert (*Histoire des plantes d'Europe*) éprouva, après avoir avalé une très-petite quantité du suc des feuilles, des nausées accompagnées d'anxiété et de douleurs d'estomac. Suivant Boerhaave, cette plante est vénéneuse. Ses feuilles, employées en lavement au lieu de celles de la mercuriale (*mercurialis annua*), ont produit un effet pernicieux. Le docteur Virey (*Histoire naturelle des médicamens*) la regarde également comme suspecte. D'après les auteurs de la Pharmacopée batave, les feuilles sont âcres, émétiques et purgatives.

La balsamine des jardins (*impatiens balsamina*), dont on vantait jadis les vertus médicinales, ne mérite guère plus de confiance. Celle-ci a été apportée de l'Inde vers la fin du XVIe siècle. On la cultive dans presque tous les parterres, qu'elle embellit par l'éclat et la variété de ses teintes, depuis le violet ou le rouge de carmin jusqu'au blanc le plus pur.

Rien ne paraît mieux arrangé et en même temps plus touffu qu'une fraîche balsamine, dit une femme de beaucoup d'esprit. Les fleurs qui garnissent la tige,

et qu'on distingue dans le nuage des feuilles, ont toutes de courts pédoncules; la fleur s'y trouve posée à peu près comme le pied d'alouette sur le sien, et l'éperon se range avec autant de grâce que d'adresse. La corolle est un vase arrondi qui pourrait figurer un casque en la renversant. L'ovaire est au milieu, posé sur le réceptacle. Cinq étamines collent sur lui leurs filamens blancs et légers, et le serrent de manière à ce qu'il en conserve les cannelures et l'empreinte. Les anthères, blanches aussi, s'unissent comme un bourrelet autour de son stigmate. Les capsules se tordent à leur maturité, et lancent les graines avec explosion. C'est l'artillerie de Flore. Cette faculté sans doute a fait donner à notre jolie plante le nom d'*impatiens* et de *noli me tangere*.

Cette famille offre peu de plantes actives. On remarque néanmoins dans le genre *geranium* quelques espèces qui répandent une odeur musquée, agréable, quelques autres une odeur forte, résineuse, et même nauséabonde. L'herbe à Robert (*geranium Robertianum*. Linn.) est très-fétide et d'un goût acerbe; son suc noircit le sulfate de fer. On l'employait autrefois pour arrêter les hémorrhagies à la suite des chutes graves. On se servait aussi de la décoction de la plante, et de la plante elle-même réduite en une espèce de pulpe, contre les maladies de la peau, les ulcères invétérés et de mauvaise nature. Le *geranium rotundifolium* et le *geranium sanguineum* étaient employés dans les mêmes cas. Au reste, toutes les espèces congénères sont plus ou moins astringentes, et quelques-unes très-aromatiques; mais les médecins ont

très-peu étudié jusqu'ici les propriétés de ces végétaux; et ce qu'on trouve chez quelques auteurs est si vague, si hypothétique, qu'on a cru devoir les retrancher de la matière médicale.

PROMENADE DANS LES BOIS DE TAVERNY.

Qui ne connaît la vallée de Montmorency, et ses riantes campagnes, et les coteaux boisés qui la couronnent? Qui n'a parcouru par un beau jour d'été les frais bocages de Taverny? Qui ne s'est reposé à l'ombre de ses beaux châtaigniers ou de ses hêtres touffus? Me voici presque au sommet du coteau qui s'élève derrière l'église, et domine la vallée parsemée de charmans villages.

Le soleil se montre à l'horizon dans toute sa splendeur; deux châtaigniers abaissent leur feuillage et forment au-dessus de ma tête une voûte verdoyante pour me garantir de ses rayons. O le doux abri quand on est accablé de chaleur et de fatigue! Mais quel admirable rapport règne entre tous les êtres dans la nature! quelle mystérieuse sympathie leur fait éprouver les mêmes plaisirs, les mêmes peines! je vois à mes pieds des plantes qui se reposent mollement sur la mousse, heureuses de vivre dans cette enceinte, et de sentir comme moi la fraîcheur des ombrages, tandis que leurs sœurs penchent tristement leurs tiges dans la plaine. Tombez du ciel, douces ondées, venez ranimer ces pauvres fleurs qui languissent sous une atmosphère embrasée. Ah! que la pitié, que la bienfaisance viennent aussi consoler la terre, et répandre leur rosée

toute divine dans le sein de la douleur et de l'infortune! Eh! qui n'a point souffert dans ces temps de discorde, d'injustice et de violence?

Mais revenons à nos plantes; elles nous appellent; nous voyons leurs petits rameaux trembler sur la pelouse. La première qui s'offre à nos regards, c'est l'impatiente balsamine penchant ses belles fleurs éperonnées et d'un jaune d'or; on dirait à son maintien qu'il lui tarde de faire retentir ses capsules élastiques, et de lancer au loin ses semences. Je vois aussi le géranium de Robert : la nature, qui l'a fait tout velu, a découpé habilement son feuillage en petites palmes, et teint ses pétales d'un rose vif; mais elle a oublié de lui donner un agréable parfum.

Plus loin se montre l'herbe du prince Teucer, la sauge des bois, avec sa tige svelte et pubescente, ses feuilles chagrinées, à dents de scie, et ses fleurs d'un jaune pâle, constamment rangées deux à deux sur le même côté de la tige. Mais j'aperçois une autre espèce de teucrium : c'est la germandrée rampant au pied d'un magnifique chêne dont elle a imité le feuillage, croyant cacher ainsi sa faiblesse. La vanité de l'homme aurait donc pénétré dans l'empire de Flore! Notre petite plante étale au bout de ses rameaux de jolis verticilles qu'un pinceau délicat a nuancés de pourpre. Un charmant papillon voltige tout autour, s'éloigne, revient, se balance avec grâce, et se pose sur la plus longue tige, où il mêle l'or de ses ailes à la teinte purpurine des fleurs; mélange délicieux!

MÉNISPERMÉES. *MENISPERMEÆ.*

Menispermeæ. Juss. DC.

MÉNISPERME *MENISPERMUM.*

Fleurs dioïques. Calice à six folioles, muni extérieurement de deux bractées. Corolle formée de six ou huit pétales un peu épaissis au sommet, plus courts que les folioles du calice. Fleur mâle, seize étamines. Fleur femelle, huit étamines stériles. Deux à six ovaires. Fruits drupacés, comprimés, globuleux ou réniformes. Périsperme composé de deux lames charnues, et divisé en deux loges, dont chacune contient un cotylédon.

MÉNISPERME COQUE DU LEVANT.

MENISPERMUM COCCULUS.

Menispermum cocculus. Linn. Spec. 1468. — *Tuba baccifera.* Rumph. Herb. Am. 5. t. 22.

(Planche 119.)

Cet arbrisseau vénéneux croît dans les Indes orientales, sur les côtes du Malabar, de l'île de Ceylan, etc. Ses tiges sarmenteuses portent de grandes feuilles alternes, pétiolées, presque orbiculaires, cordiformes, obtuses ou légèrement échancrées au sommet, munies de nervures divergentes, d'un vert foncé en dessus, jaunâtres et lanugineuses en dessous. Les pétioles sont

longs, cylindriques, courbés et sinués près de leur insertion. Les fleurs sont blanches, pédonculées, disposées en panicules latérales. Les fruits consistent en des baies à une seule loge, ovales, arrondies, un peu gibbeuses d'un côté, et d'une couleur rougeâtre.

On a donné à ces fruits le nom vulgaire de *coques du Levant*. Ceux qu'on reçoit par la voie du commerce sont noirâtres, rugueux, de la grosseur d'un gros pois; ils renferment une amande très-amère, blanchâtre, arrondie, un peu réniforme, partagée en deux lobes par une cloison contournée et comme ligneuse.

ANALYSE CHIMIQUE.

Nous devons à M. Boullay une savante analyse des fruits du *menispermum cocculus*. Ce chimiste en a obtenu une huile concrète, une substance albumineuse, une matière colorante jaune, un principe amer, vénéneux, cristallisable, un acide végétal, du sulfate et du muriate de potasse, une petite quantité de phosphate de chaux, etc. Le principe amer à qui M. Boullay a imposé le nom de *picrotoxine* jouit de toutes les propriétés des alcalis végétaux. Dans son état de pureté, il est d'une blancheur parfaite, brillant, demi-transparent, inodore, d'une saveur amère insupportable. Cette substance alcaline, combinée avec les acides, donne naissance à des sels de forme et de solubilité variées. (*Histoire naturelle et chimique de la coque du Levant*. Paris, 1818.)

M. Thénard avait émis des doutes sur l'existence de l'acide ménispermique et sur l'alcalinité de la picrotoxine. Quelques expériences tentées par M. Casaseca

sont venues appuyer l'opinion de ce célèbre chimiste. En effet, il paraît résulter du travail de M. Casaseca : 1° que l'acide ménispermique n'existe point ; 2° que les propriétés attribuées à l'acide ménispermique, et qui l'ont fait regarder par M. Boullay comme un acide végétal nouveau, sont dues au mélange de l'acide sulphurique qui reste toujours dans la liqueur obtenue par son procédé, avec une matière organique particulière ; 3° que la picrotoxine n'est point une nouvelle base salifiable végétale, mais bien un principe amer particulier, ainsi que M. Boullay l'avait annoncé dans son premier travail.

La coque du Levant est délétère pour la plupart des animaux ; elle produit sur les chiens des convulsions horribles, et les fait périr en moins d'une heure. D'après les recherches de M. le docteur Goupil, médecin à Nemours, le péricarpe de la coque n'a qu'une propriété émétique. C'est dans l'amande que réside la partie vénéneuse. Celle-ci n'est pas sensiblement altérée par les sucs digestifs ; elle passe, au contraire, dans le système absorbant avec toutes ses propriétés. La chair des poissons empoisonnés avec cette substance irrite l'estomac et les entrailles des animaux auxquels on la donne, à peu près comme la coque du Levant elle-même.

Les propriétés délétères de ces graines sont dues à la picrotoxine, découverte par M. Boullay. Douze grains de picrotoxine suffisent pour tuer un chien dans l'espace de quarante à cinquante minutes. Il est probable que la coque du Levant est aussi un poison pour l'homme. D'après un fait cité par Puihn, quatre grains

ont produit des envies de vomir et un état d'anxiété ; une plus forte dose eût provoqué sans doute d'autres accidens. L'émétique, administré dans les premiers instans, est le plus sûr moyen de prévenir l'absorption du principe vénéneux.

On prépare avec la coque du Levant pulvérisée, des œufs et de la farine, une pâte qu'on fait cuire et qu'on jette par petits fragmens sur les bords des rivières, afin d'obtenir une pêche très-abondante. Les poissons dévorent avec avidité cette espèce d'amorce, qui les enivre et les fait tomber presque mourans entre les mains des pêcheurs. Mais le poisson ainsi empoisonné se putréfie très-promptement, et son usage peut devenir nuisible, malgré l'assertion contraire de Peyrilhe et de quelques autres auteurs.

Le genre ménisperme nous offre une plante dont les vertus médicinales ont été singulièrement prônées vers la fin du dernier siècle; c'est le *menispermum palmatum* de Lamarck, décrit et figuré sous le nom de *menispermum columbo* par Andrew Berry, dans les *Asiatic Researches*, vol. 10, tab. 5. Sa racine est fibreuse, fusiforme, d'une amertume prononcée, un peu nauséabonde. M. Planche, qui l'a analysée avec beaucoup de soin, en a extrait une matière jaune, amère, une matière de nature animale, un peu d'huile volatile, quelques sels à la base de chaux et de potasse, et environ un tiers de son poids d'amidon. Ainsi que tous les remèdes nouveaux, cette racine a d'abord été accueillie avec une extrême faveur. On a surtout loué ses bons effets dans les dysenteries chroniques, les

diarrhées opiniâtres, les vomissemens spasmodiques, le choléra-morbus, etc.; mais on a dû se convaincre que ces affections réclament, le plus souvent, des moyens opposés, ce qui explique l'espèce d'oubli où est tombé ce médicament. Toutefois on peut l'employer, comme la plupart des substances amères, lorsqu'on a besoin de relever le ton des organes digestifs; on doit même leur donner la préférence dans certains cas, à raison de la fécule amylacée qui entre dans sa composition chimique, et qui modifie ses principes amers.

Cette racine, désignée sous le nom de *colombo*, se donne en poudre, à la dose de quinze à vingt grains. On en prépare également une infusion aqueuse et une décoction. L'infusion à froid s'empare de la matière jaune amère et de la matière animale; mais, à cette température, l'eau ne dissout point la fécule amylacée : ce principe abonde, au contraire, dans la décoction. On la prépare en faisant bouillir demi-once de racine dans dix onces d'eau pour six onces de colature, qu'on administre par cuillerées. On peut y ajouter, suivant les circonstances, du sous-carbonate de potasse et du suc de citron.

Potion antivomitive du docteur Sainte-Marie. Prenez, racine de colombo, un gros; faites bouillir dans dix onces d'eau jusqu'à réduction de six onces. Ajoutez à la colature refroidie, sel d'absinthe, un scrupule; suc de citron, six gros; laudanum liquide de Sydenham, vingt-quatre gouttes. La dose est d'une cuillerée à bouche, à peu près tous les quarts d'heure. Cette potion est très-propre à dissiper les vomissemens spas-

modiques, et particulièrement ceux qu'éprouvent les femmes grosses, les hystériques, et les individus atteints d'un squirrhe commençant à l'estomac, etc.

Poudre de colombo du docteur Roth. Prenez, racine de colombo, trois grains; opium pur, un quart de grain; oléo-saccharum de menthe poivrée, quinze grains; réduisez en poudre pour une dose.

Le docteur Roth recommande particulièrement cette préparation contre le choléra diarrhéique. On donne une poudre toutes les heures, toutes les deux, toutes les trois heures. Dans les cas graves, il faut doubler la dose du colombo et de l'opium. Sur cinquante individus affectés du choléra avec diarrhée, quarante-sept ont éprouvé les bons effets de cette poudre.

On compose avec la même racine, mise en digestion dans du vin ou dans de l'alcohol, des teintures qu'on administre à petites doses dans les maladies asthéniques du conduit alimentaire. Mais, nous ne saurions assez le répéter, qu'on se garde bien de confondre avec l'état de faiblesse l'irritation ou l'inflammation lente du système gastrique.

MAGNOLIACÉES.

MAGNOLIACEÆ.

Magnoliaceæ. DC. — *Tulipiferæ.* Vent.

WINTER. *WINTERA.*

Calice trilobé, caduc. Six à douze pétales ouverts, plus grands que le calice. Quatre à huit ovaires surmontés d'un stigmate sans style. Quatre à huit baies presque sessiles, uniloculaires, renfermant chacune deux à quatre semences.

WINTER AROMATIQUE. *WINTERA AROMATICA.*

Wintera aromatica. Murr. Syst. Veg. 507. — *Drymis Winteri.* Linn. Supp. 269.

C'est un arbre toujours vert, et dont le port ressemble à celui du laurier. Son écorce est épaisse, grisâtre en dehors, d'une couleur ferrugineuse intérieurement. Les feuilles sont ovales, lancéolées, entières, un peu pétiolées. Les pédoncules naissent plusieurs ensemble en faisceau terminal; ils portent chacun une fleur blanche à six pétales. Il croît dans toute l'Amérique méridionale, et il varie singulièrement de hauteur suivant la nature du sol et son exposition. Forster l'a fait connaître sous le nom de *drymis Winteri.* On

rapporte à cet arbre une espèce d'écorce aromatique que Guillaume Winter, navigateur anglais, apporta en Europe en 1579.

Cette écorce, qu'on appelle dans les officines *écorce de Winter,* est roulée, plus ou moins épaisse, d'une couleur grisâtre en dehors, d'un jaune pâle intérieurement, d'une odeur aromatique, d'une saveur chaude, âcre, imitant celle de la muscade. Elle donne de la résine, de l'huile volatile, du tannin, divers sels, et de l'oxyde de fer. Les matelots l'employaient d'abord confite avec le miel ou avec le sucre, ou desséchée et réduite en poudre dans leurs mets, à la place de la cannelle et autres aromates. Ensuite on s'en est servi avec succès contre le scorbut. L'écorce de Winter, peu usitée aujourd'hui, mérite néanmoins une place distinguée parmi les substances stimulantes et toniques. On l'administre à la même dose et de la même manière que la cannelle. On en prépare une teinture très-active.

Cette famille renferme encore quelques végétaux intéressans sous les rapports thérapeutiques. Le *magnolia glauca,* le *magnolia grandiflora* et le *magnolia auriculata*, originaires de l'Amérique septentrionale, fournissent des écorces amères, stimulantes et fébrifuges. Le tulipier de Virginie (*lyriodendron tulipifera*), arbre d'une beauté rare, d'un port magnifique, est employé aux États-Unis à la place du quinquina; son écorce sert à parfumer les liqueurs à la Martinique.

L'illicium anisé (*illicium anisatum*), arbre indigène de la Chine et des îles Philippines, nous donne des fruits composés de plusieurs capsules réunies, en forme d'étoile, d'une odeur suave, piquante, aromatique,

d'une saveur chaude, aromatique, analogue à celle de l'anis vert. Ces fruits sont connus sous le nom de *badiane*, ou *anis étoilé*. Les Japonais en tiennent habituellement dans la bouche pour donner une odeur agréable à leur haleine; ils en boivent aussi l'infusion après le repas, pour aider la digestion. La badiane est une de ces substances stimulantes dont l'emploi est vulgaire dans les faiblesses d'estomac. On s'en sert en infusion, en poudre, et sous la forme de pastilles, pour ranimer les fonctions digestives, pour dissiper les flatuosités. C'est la badiane qui donne un parfum si suave aux liqueurs que nos distillateurs préparent sous le nom d'*anisette de Bordeaux*. Cette liqueur est douce, onctueuse, agréable, et douée d'une vertu carminative, comme disaient les anciens. Je ne connais pas de meilleur remède à opposer aux gaz qui distendent et irritent le tube digestif.

Un auteur hypochondre éprouvait des douleurs vives dans l'abdomen, qui était quelquefois tuméfié d'une manière horrible. Lorsque ces crises le prenaient, il tombait dans un état d'abattement et de désespoir à faire pitié; sa raison l'abandonnait au point que sa famille voulait le placer dans une maison d'aliénés. On lui avait appliqué à diverses reprises, dans l'espace de quelques semaines, environ cent quarante sangsues pour combattre une gastro-entérite qu'on faisait remonter à une époque fort éloignée. Après avoir examiné le malade avec soin, je restai convaincu qu'il n'y avait aucune inflammation dans les entrailles, que l'irritation, essentiellement spasmodique, était provoquée et entretenue par des gaz qui s'accumulaient dans le

tube intestinal. Mais notre hypochondre était fatigué de remèdes, il n'en voulait plus prendre ; un seul moyen pouvait le délivrer de ses maux : il l'avait trouvé dans Sénèque, qu'il aimait à lire depuis quelque temps. « Essayez, lui dis-je, un remède bien simple et fort agréable, c'est l'anisette de Bordeaux ; » et j'ajoutai, en élevant la voix, que j'avais guéri avec cette liqueur plusieurs affections comme la sienne. Il consentit à l'essayer pendant quelques jours seulement, et il en prit chaque jour trois ou quatre petits verres avec autant d'eau distillée. Au bout de huit jours, il y eut un mieux sensible ; un mois après, le malade était guéri. Mais je lui ordonnai, avec l'autorité médicale qu'il faut savoir prendre en pareil cas, le mouvement, l'exercice, des frictions douces sur la surface du corps, et particulièrement sur l'abdomen ; j'insistai surtout pour qu'il renonçât pendant quelques mois à un travail historique qui avait singulièrement fatigué sa tête, pour qu'il se livrât à des lectures, à des distractions agréables. Sauf l'anisette de Bordeaux, que M. Hahnemann ne permettrait sans doute pas, voilà presque de l'homœopathie.

RUTACÉES.

Rutaceæ. Juss. DC.

RUE. *RUTA*.

Calice persistant, à quatre ou cinq divisions. Corolle à quatre ou cinq pétales rétrécis en onglet et concaves. Huit à dix étamines. Un ovaire creusé autour de sa base de huit à dix pores nectarifères ; un style à stigmate simple. Capsule globuleuse, à quatre ou cinq loges polyspermes.

RUE FÉTIDE. *RUTA GRAVEOLENS*.

Ruta graveolens. Linn. Spec. 548. DC. Fl. Fr. 4296. Lapeyr. Hist. Plant. Pyr. 1. 220. Blackw. t. 7.

(Planche 120.)

Sa tige est droite, cylindrique, rameuse, haute d'environ deux pieds, garnie de feuilles alternes, pétiolées, d'un vert glauque, deux fois ailées, composées de folioles ovales, étroites, et un peu charnues. Les fleurs, d'un jaune verdâtre, naissent en manière de corymbe à l'extrémité des rameaux. La corolle a cinq pétales dans la fleur supérieure, quatre seulement dans les fleurs inférieures et latérales. Cette plante croît spontanément dans les lieux arides et montueux des provinces méridionales. On la cultive dans les jardins, où elle s'élève à la hauteur d'un sous-arbrisseau.

La rue possède une qualité stimulante très-prononcée; toutes ses parties se distinguent par une odeur forte, une saveur âcre et amère; elles contiennent une huile volatile aromatique. La plante desséchée perd beaucoup de son activité; mais dans son état de fraîcheur elle peut produire des accidens fâcheux, enflammer la tunique interne des voies digestives, surtout si l'on avale une forte dose de son suc. Les anciens connaissaient parfaitement les propriétés âcres de la rue; ils avaient observé que la rue sauvage agit avec plus de violence que celle des jardins (Dioscoride, Pline, Apulée). Au reste, Pline fait une longue énumération des vertus de cette plante, qu'il regarde presque comme une panacée universelle. C'est surtout sous le rapport de son action emménagogue qu'elle a reçu les éloges des médecins de l'antiquité. Ils la donnaient dans du vin doux; ils l'employaient aussi en topique, et sous la forme de fumigations. Toutefois le naturaliste romain en défend expressément l'usage intérieur aux femmes grosses : *Præcavendum est gravidis abstineant hoc cibo , necari enim partus invenio.* (*Natur. Hist.*, lib. 20.)

Le temps n'est pas encore bien éloigné où l'on prescrivait sans ménagement cette plante excitante aux jeunes filles chlorotiques pour provoquer ou rappeler la menstruation. On la donnait également pour prévenir le retour des mouvemens hystériques, et l'on peut dire que c'était presque toujours au détriment des malades, surtout lorsqu'il existait un état d'irritation ou de pléthore.

On peut néanmoins employer les feuilles de rue soit

en infusion dans du vin, soit en décoction, contre l'aménorrhée, lorsque les organes sexuels sont dans un état de langueur et d'inertie. L'huile essentielle s'administre à la dose de quinze à vingt gouttes dans les potions excitantes. On fait avec la rue des cataplasmes qu'on applique sur l'hypogastre; on en prépare des clystères, des bains, des injections, etc. Ces moyens ont quelquefois prospéré dans quelques cas d'affection hystérique.

Les anciens mâchaient les feuilles de cette plante, afin que la vapeur qui s'en exhalait fortifiât la vue.

Utiliùs sumas acuentes lumina rutas.
Ovid.

RUE DE MONTAGNE. *RUTA MONTANA.*

Ruta montana. Clus. Hist. 2. 136. DC. Fl. Fr. 4297. Chev. Fl. Par. 3. 794. Lapeyr. Hist. Plant. Pyr. 1. 220. — *Ruta legitima.* Jacq. Icon. Rar. Plant. 1. t. 76.

Cette espèce se distingue de la précédente par sa tige moins haute, mais plus rameuse, par ses folioles très-aiguës, linéaires, d'un vert blanchâtre, par ses fleurs plus petites, d'un jaune verdâtre, disposées en corymbe divariqué. On la rencontre sur les collines pierreuses du Languedoc, de la Provence, du Roussillon, etc.; on l'a observée également à Gouvieux, près de Chantilly.

L'odeur forte et pénétrante qu'exhale cette espèce de rue annonce des propriétés énergiques. Elle pourrait être employée comme vermifuge et emménagogue,

bien qu'elle ne soit pas encore admise dans la matière médicale.

GAYAC. *GUAJACUM.*

Calice à cinq folioles inégales et caduques. Corolle à cinq pétales ouverts, plus grands que le calice. Dix étamines à filamens nus. Un style à stigmate simple. Capsule anguleuse, munie de deux à quatre loges contenant chacune une semence.

GAYAC OFFICINAL. *GUAJACUM OFFICINALE.*

Guajacum officinale. Linn. — Sloan. Nat. Hist. of Jam. 2. t. 222. f. 3.

(Planche 121.)

Le gayac est un arbre de l'Amérique méridionale qu'on trouve surtout au Brésil, à la Jamaïque et à Saint-Domingue. Ses rameaux se couvrent de feuilles opposées, ailées, composées de quatre ou six folioles sessiles, ovoïdes, obtuses, entières, d'un vert tendre, à nervures fines en dessous. Les fleurs sont pédonculées, d'un bleu d'azur, et disposées, au sommet des rameaux, en faisceaux ombelliformes. Les pédoncules sont velus, ainsi que les calices. Les étamines, au nombre de dix, ont leurs filets élargis à la base. Le fruit est une capsule charnue, un peu cordiforme, à deux angles, presque tronquée à son sommet, et d'un jaune rougeâtre.

Le tronc du gayac est recouvert d'une écorce brune, épaisse, très-résineuse. Son bois, qui nous parvient en morceaux de diverses grosseurs, est dur,

très-compacte, composé de deux couches, l'une jaune à la circonférence, l'autre d'un brun olivâtre au centre. Son odeur, quand on le frotte, a quelque chose de balsamique; sa saveur est amère, un peu âcre. On obtient, à l'aide d'incisions pratiquées à son écorce, un suc résineux qui diffère des résines ordinaires par quelques propriétés chimiques. Ce produit végétal, connu sous le nom de *gomme-résine de gayac*, est d'une couleur brune ou roussâtre, d'une saveur âcre, peu soluble dans l'eau, entièrement soluble dans l'alcohol.

Les préparations diverses que fournit le gayac se distinguent par des propriétés stimulantes et toniques. Sous leur influence, la chaleur du corps augmente, le pouls s'élève, les fonctions cutanées deviennent plus actives, etc. Avant la découverte du mercure, on employait fréquemment la décoction du bois râpé pour combattre les affections syphilitiques. Il est inutile de rappeler ici les noms des médecins qui en ont fait un pompeux éloge; ceux qui aiment cette sorte d'érudition peuvent consulter une savante thèse insérée dans le *Sylloge* de Baldinger (*Dissertatio de variâ syphilidis therapiâ*, tom. 2, pag. 216). Nous remarquerons seulement que les praticiens les plus distingués de nos jours n'emploient ce bois exotique que comme un moyen propre à seconder les vertus puissantes du mercure. On a surtout recours au gayac lorsque les accidens vénériens ont résisté aux préparations mercurielles. Sa décoction concentrée a souvent guéri des périostoses, des nodus, des engorgemens, des pustules, des ulcérations rebelles. On associe ordinairement au

gayac la salsepareille, la squine, le sassafras, et l'on prépare avec ces bois réunis des tisanes sudorifiques dont l'expérience a constaté les avantages pendant et après l'administration du mercure. Ces boissons, continuées avec persévérance, ont dissipé des écoulemens chroniques de l'urètre et des voies utérines, des douleurs musculaires, des dartres, etc. On les tempère en y ajoutant un quart ou un cinquième de lait pour les sujets d'une constitution sèche et irritable.

On a beaucoup loué les vertus du gayac dans le traitement des affections goutteuses, et l'on ne peut disconvenir que les vieillards, les personnes énervées, cachectiques, chez qui la goutte est vague et irrégulière, n'en obtiennent quelquefois de très-bons effets. En administrant le gayac et ses préparations, on se propose alors de ranimer la vie générale. Cette méthode est d'autant plus rationnelle, que, lorsque tout le système tombe dans un état de langueur, on doit rarement espérer que la goutte puisse se reporter sur les articulations sans le secours des toniques. Mais quel déplorable abus n'a-t-on pas fait des teintures, des élixirs de gayac, et autres compositions incendiaires préconisées par le charlatanisme comme des remèdes spécifiques! C'est une erreur bien funeste de croire que la goutte puisse céder à l'énergie et à la multiplicité des médicamens. Déviée des extrémités par leur action irritante, elle reflue vers les organes intérieurs, altère leur texture, et y produit des désordres irrémédiables. C'est de là que dérivent très-souvent les inflammations chroniques, les irritations précordiales, les spasmes,

les anxiétés, les souffrances continuelles qu'éprouvent les goutteux.

Les préparations de gayac, en rétablissant les fonctions des vaisseaux exhalans, ont souvent prospéré dans les cas de rhumatisme chronique : on les conseille particulièrement aux malades doués d'une complexion molle, lymphatique. James Sims a surtout vanté la teinture volatile de gayac mêlée avec le vin antimonié, dont il administrait une petite cuillerée tous les soirs. On donne en même temps une ou deux tasses de quelque boisson diaphorétique, comme une infusion de *chenopodium botrys*, de feuilles de sauge, de fleurs de tilleul, de sureau, etc. Mais lorsque les douleurs sont vives, déchirantes, accompagnées de chaleur, de mouvemens fébriles, en un mot, lorsque le rhumatisme est revêtu d'un caractère phlogistique, l'usage du gayac doit être sévèrement proscrit, et il faut, à l'exemple de Baillou, de Sydenham, de Sarcone et autres grands maîtres, avoir recours aux saignées générales, à l'application des sangsues et des ventouses scarifiées, aux boissons tempérantes. Cette méthode est d'autant plus recommandable, que le malade est doué d'un tempérament vigoureux et sanguin.

Parlerons-nous des propriétés du gayac dans les affections du système lymphatique ? Dirons-nous que des praticiens célèbres l'ont administré, non pour détruire entièrement la diathèse scrophuleuse, mais pour remédier à l'état de langueur et de faiblesse qui accompagne très-souvent ce genre de maladies ? Le professeur Hufeland fait l'éloge de la résine de gayac en poudre, à la dose de cinq à dix grains, pour les enfans, et de

vingt à trente pour les adultes ; il la combine avec la magnésie, la racine de colombo, les semences de fenouil, et il donne ce mélange trois ou quatre fois par jour dans les engorgemens indolens, les affections cutanées, les écoulemens d'une nature scrophuleuse. Il prescrit également des pilules composées de résine de gayac, d'extrait de douce-amère et de soufre doré d'antimoine ; mais il a soin d'avertir que le gayac ne peut qu'être nuisible aux sujets très-irritables, et surtout à ceux qui sont disposés aux inflammations. (Voyez son *Traité des scrophules*, traduit par le docteur Bousquet.)

Il est plusieurs manières d'administrer le gayac ; on doit pourtant donner la préférence à la décoction concentrée et à la résine, car l'extrait aqueux est un médicament peu actif. Les observations que M. Soubeyran a consignées à ce sujet dans le *Bulletin de Thérapeutique* doivent trouver ici une place.

Le bois de gayac, dit cet habile pharmacien, contient une très-forte proportion de résine, et une faible quantité de matière extractive et gommeuse. L'eau froide, mise en contact avec le gayac, entraîne à peine quelques traces de résine ; l'eau bouillante en enlève davantage, soit que les matières extractives facilitent la dissolution, soit plutôt qu'elles émulsionnent en quelque sorte les parcelles de résine qui ont été ramollies et détachées par l'ébullition. On doit conclure de là que, pour tirer quelque parti des boissons aqueuses préparées avec le gayac, il est nécessaire d'employer cette substance très-divisée à forte dose, et de la faire bouillir long-temps. Les divers formulaires recomman-

dent de préparer l'extrait de gayac par décoction, et de séparer avec soin le dépôt résineux qui se forme à mesure que l'évaporation s'avance. Il est évident, d'après cela, que l'extrait obtenu est à peu près dépourvu de résine, c'est-à-dire du principe le plus actif du gayac. Mieux vaudrait, ainsi que le recommande la *Pharmacopée de Genève*, ne pas séparer le dépôt qui se forme pendant l'évaporation, mais le diviser au contraire dans l'extrait à l'aide d'un peu d'alcohol, ou s'en tenir seulement à l'usage de la résine de gayac ou de la décoction elle-même, qui n'est dans le fait qu'un mode particulier d'obtenir la résine de gayac, divisée dans un véhicule aqueux.

On procède à la décoction de gayac en faisant macérer, pendant douze heures, deux onces et même davantage de bois râpé dans deux livres d'eau, qu'on réduit ensuite à une livre par une décoction prolongée ; on y ajoute vers la fin du bois de réglisse. Quelques praticiens y mêlent du sassafras, d'autres de la squine, de la salsepareille, des racines de bardane, de saponaire, etc. Ces boissons sont une partie essentielle du traitement antivénérien ; on les associe aux préparations mercurielles, ou bien on les administre isolément. On en prend trois ou quatre tasses par jour, et on ajoute parfois à la première et à la dernière tasse une ou deux onces de sirop sudorifique.

L'eau-de-vie de gayac, qu'on prépare en faisant macérer pendant plusieurs jours deux onces de bois de gayac râpé dans deux livres d'alcohol affaibli, est une excellente composition qu'on emploie fréquemment dans les maladies atoniques de la bouche.

La résine de gayac se prescrit depuis dix grains jusqu'à un demi-gros, sous la forme de pilules, d'émulsion, de teinture, etc. On la combine parfois avec le calomel, les préparations antimoniales, l'extrait d'aconit, l'extrait de douce-amère, les substances toniques.

Pilules de gomme-résine de gayac de Théden. Prenez, gomme-résine de gayac, une once; savon officinal, deux gros; mêlez et formez des pilules du poids de trois grains. On prend cinq ou six pilules matin et soir dans les affections rhumatismales invétérées; on fait en même temps usage de quelque boisson délayante. Ces pilules sont d'ailleurs très-propres à combattre la constipation qui accompagne les maladies arthritiques.

Bols de gomme-résine de gayac. Prenez, gomme-résine de gayac, douze grains; extrait d'aconit, calomel, de chaque, trois grains; mêlez, et faites trois bols avec un sirop quelçonque. On avale un de ces bols le matin à jeun, un autre à midi, et un autre le soir; on continue ainsi chaque jour pendant cinq ou six semaines, en buvant, immédiatement après, une tasse de décoction de bardane et de douce-amère. C'est une préparation efficace contre les vieux écoulemens, les dartres, les douleurs rhumatismales d'origine syphilitique. Il est quelquefois nécessaire de diminuer de moitié l'extrait d'aconit, surtout en commençant l'usage des bols.

Émulsion de gomme-résine de gayac du docteur Berger. Prenez, gomme-résine de gayac, demi-once; gomme arabique, trois gros; sucre ou sirop de capil-

laire, une once; triturez exactement, et ajoutez peu à peu, eau distillée d'hysope ou de cannelle, neuf onces. On prend matin et soir deux cuillerées de cette mixture, et l'on boit par-dessus une tasse d'eau d'orge. Elle produit d'heureux effets dans quelques rhumatismes chroniques, et elle facilite le cours des selles. (*Nov. act. suec.*, tome I, page 74.)

La teinture de résine de gayac est préparée avec une once de cette substance pulvérisée, mise en digestion pendant quelques jours dans six onces d'alcohol. Si l'on remplace l'alcohol par une égale quantité d'esprit aromatique d'ammoniaque ou d'alcohol ammoniacé, on a la teinture volatile de gayac. On a souvent abusé de ces compositions actives dans les maladies arthritiques; mais on ne saurait disconvenir qu'elles n'aient quelquefois dissipé comme par enchantement des métastases soudaines accompagnées de sueurs froides et d'une suffocation imminente, surtout chez les vieillards et chez les sujets d'un tempérament inerte. Dans ces cas graves, on peut en donner jusqu'à un ou deux gros dans de l'eau de menthe ou autre liqueur appropriée froide. La dose ordinaire est de quarante à cinquante gouttes.

Nous ne dirons qu'un mot de quelques autres préparations analogues, telles que le baume de gayac, l'essence des bois, et la fameuse teinture d'Emerigon, que plusieurs charlatans de nos jours ont essayé de remettre en vogue. Cette teinture, présentée, d'abord à la Martinique et ensuite en Europe, comme un remède souverain contre la goutte, est composée de deux onces de gomme-résine de gayac et de trois livres de rhum. Les goutteux

doivent en prendre une ou deux cuillerées tous les matins, et continuer ainsi pendant une année. Ce n'est que dans quelques cas infiniment rares qu'on peut avoir recours à tous ces médicamens; ils sont pernicieux pour les sujets doués d'une sensibilité vive ou d'un tempérament pléthorique, et leur usage habituel tend à appeler l'irritation goutteuse sur le canal digestif ou sur les viscères circonvoisins.

DROSÉRACÉES. *DROSERACEÆ.*

Droseraceæ. DC. Desf.

ROSSOLIS. *DROSERA.*

Calice à cinq divisions égales, persistantes. Corolle à cinq pétales insérés sous l'ovaire. Cinq étamines libres. Ovaire arrondi, chargé de cinq styles. Graines nombreuses insérées à la paroi interne des valves.

ROSSOLIS A FEUILLES RONDES.

DROSERA ROTUNDIFOLIA.

Drosera rotundifolia. Linn. Spec. 402. DC. Fl. Fr. 4291. Chev. Fl. Par. 3. 852. Lapeyr. Hist. Plant. Pyr. 1. 173. Fl. Dan. t. 1028.

C'est une fort jolie plante, dont la racine fibreuse et noirâtre pousse beaucoup de feuilles petites, orbiculaires, attachées à de longs pétioles. Ces feuilles sont rougeâtres, bordées d'une frange de poils redressés et terminés par une goutte de liqueur visqueuse. Les tiges, nues, grêles, presque filiformes, portent à leur sommet de petites fleurs blanchâtres, disposées en épi unilatéral.

On trouve ce rossolis dans les lieux humides et marécageux ; il est commun en été à Montmorency, à

Saint-Gratien, etc. La Peyrouse l'a observé au Canigou, dans les Pyrénées-Orientales.

Victor Broussonnet avait remarqué l'irritabilité de cette plante. M. Wheatly, de Londres, dit également que lorsqu'un insecte se pose sur ses feuilles, elles se courbent, l'enveloppent de la liqueur qui s'en écoule, et le font périr.

Quelques pharmacologues ont loué les vertus pectorales de cette herbe; ils l'ont surtout recommandée contre la toux, l'asthme, les ulcères du poumon, etc. Nous observerons à ce sujet qu'elle est âcre et vésicante, qu'elle fait maigrir les moutons qui la broutent, et leur cause des inflammations mortelles.

ROSSOLIS A FEUILLES LONGUES.

DROSERA LONGIFOLIA.

Drosera longifolia. Linn. Spec. 403. DC. Fl. Fr. 4292. — *Rorella longifolia.* All. Fl. Ped. n° 1600.

Cette espèce a beaucoup de ressemblance avec la précédente; mais elle en diffère par ses feuilles ovales, insensiblement rétrécies en pétiole. Plusieurs célèbres botanistes la regardent comme une simple variété. On les trouve souvent ensemble dans les mêmes marais. Elle fleurit en été dans les prés humides et marécageux. On la rencontre à Montmorency, à Saint-Léger, aux environs de Beauvais, de Nantes, etc.; elle croît également dans les Alpes, dans les Vosges et dans les Pyrénées.

Au mois de juillet, sa fleur s'épanouit à neuf heures et se referme à midi. Le suc qui transsude des feuilles

est assez âcre pour détruire les verrues ; il fait coaguler le lait.

Cette plante, douée des mêmes propriétés que le rossolis à feuilles rondes, doit occuper le même rang parmi les poisons.

CRASSULACÉES. *CRASSULACEÆ.*

Crassulaceæ. DC. — *Succulentæ.* Vent. — *Sempervivæ.* Juss.

SÉDUM. *SEDUM.*

Calice à cinq et quelquefois à sept divisions profondes. Pétales, écailles et ovaires en nombre égal à celui des divisions du calice. Étamines en nombre double. Écailles obtuses, entières.

SÉDUM ACRE. *SEDUM ACRE.*

Sedum acre. Linn. Spec. 619. DC. Fl. Fr. 361, et Pl. Grass. t. 117.

(Planche 122.)

De sa racine grêle, fibreuse et rampante, naissent un grand nombre de tiges glabres, tendres, hautes de deux ou trois pouces, et ramassées en gazon. Les feuilles sont droites, serrées, charnues, courtes, obtuses, presque ovoïdes, un peu aplaties en dessus, et d'un vert jaunâtre. Les fleurs sont d'un jaune vif, sessiles le long des rameaux supérieurs. Les folioles du calice sont obtuses, les pétales lancéolés. Cette plante, désignée sous les noms de *vermiculaire*, d'*orpin brûlant*, de *petite joubarbe*, abonde dans les lieux arides, sur les chaumières, sur les vieux murs, etc. ; elle tapisse les pelouses

de Trianon, du bois de Boulogne et de Bagatelle.

Toutes ses parties ont une saveur presque caustique. D'après l'analyse du professeur Vauquelin, elles contiennent une matière âcre, irritante, à laquelle on doit attribuer leur propriété vénéneuse. Le suc des tiges et des feuilles provoque, à la dose d'environ une once, de violentes évacuations, et peut enflammer les voies digestives. Mais si la plante est soumise à la décoction, elle perd beaucoup de son énergie. Il n'est donc pas surprenant qu'administrée ainsi dans de la bière elle n'ait produit aucun effet nuisible. Suivant un professeur de Londres, elle aurait même guéri un grand nombre de scorbutiques. (Linn., *Amœn. acad.*, tome 7, page 492.)

Le docteur Laubender a donné à deux malades atteints d'épilepsie le sédum âcre réduit en poudre, d'abord à la dose de dix grains matin et soir, et ensuite à celle de vingt-cinq grains. Les premières doses déterminèrent des vomissemens, des selles et beaucoup de malaise. On le continua néanmoins pendant trois ou quatre mois avec un tel avantage, que l'un de ces deux épileptiques fut tout-à-fait guéri, et l'autre sensiblement soulagé. Les attaques, auparavant très-fréquentes chez ce dernier, furent un an sans reparaître. (Voyez le *Journal général de médecine,* tome 26, page 118.)

M. Tarbès a rendu compte, le 29 novembre 1810, dans la séance publique de la Société de médecine de Toulouse, de quelques succès obtenus de la même plante pilée, et appliquée sur les ulcères cancéreux. Outre les faits recueillis par Lombard, chirurgien en chef de l'hôpital militaire de Strasbourg, le docteur

Pilhes, inspecteur des eaux d'Ussat, écrit qu'il s'est servi deux fois avec succès de la petite joubarbe contre des ulcérations cancroïdes. M. Tarbès a vu un homme de quarante-cinq ans guéri d'un petit ulcère cancéreux à la lèvre inférieure, en vingt-neuf jours, par le moyen de cette plante appliquée en cataplasme. M. Latour, chirurgien à Saint-Félix, a employé le même remède pour un cancer mammaire. Ce topique améliora la suppuration, et calma les douleurs; mais la diathèse cancéreuse avait alors fait des progrès si considérables, que la malade, plus que sexagénaire, succomba. M. Royer, médecin vétérinaire à Montpellier, connaît depuis vingt-cinq ans les propriétés des joubarbes, notamment celle du sédum âcre, pour en avoir obtenu des effets marqués contre les ulcères cancéreux des chiens, chez lesquels ces sortes de maux sont très-difficiles à guérir. Cette plante lui a encore très-bien réussi dans le traitement des ulcères rebelles à la suite des gales humides et opiniâtres. D'après le docteur Buniva, de Turin, l'usage du même végétal est depuis long-temps populaire en Piémont contre les ulcères cancroïdes, et l'on n'y manque point d'observations qui constatent son efficacité.

Un fait que M. le docteur Tournon a bien voulu nous communiquer atteste que le sédum réfléchi (*sedum reflexum*, Linn.) possède de semblables vertus. Une vieille femme souffrait horriblement, depuis trois ans et demi, d'un cancer au sein gauche. L'application de cette plante eut de si heureux résultats, qu'en très-peu de temps la plaie fut entièrement cicatrisée. M. Tournon vit cette femme six mois après jouissant

d'une santé parfaite. La partie médiaire du sein avait été dévorée par le virus cancéreux. (Extrait des additions manuscrites à la seconde partie de la *Flore de Toulouse.*)

Nous avons rapporté des témoignages favorables à ces végétaux ; nous aurions pu sans doute les balancer par un assez grand nombre de faits contraires, et prouver leur nullité absolue lorsque la diathèse cancéreuse a infecté tout le système ; cependant leur application peut être fort utile pour réprimer les chairs baveuses et ranimer la vitalité des ulcères atoniques.

Nous donnons des conseils à un vieux colonel affecté depuis plusieurs années d'un ulcère cancroïde au visage. M. Demours, feu le professeur Boyer, et quelques autres praticiens célèbres, avaient regardé cet ulcère comme étant de nature carcinomateuse, et nous partagions aussi cette opinion. Cependant nous voulûmes essayer le suc du *sedum acre*. Le malade fit des lotions sur l'ulcère avec le suc exprimé de la plante fraîche ; la suppuration diminua, et, au bout de six semaines, les bords, qui étaient fongueux, prirent un meilleur aspect. On continua ce topique matin et soir pendant environ trois mois, et à cette époque l'ulcère avait diminué de plus de moitié. Mais il a fallu y renoncer ensuite parce qu'il causait des douleurs vives et profondes. On se borne maintenant à quelques lotions adoucissantes et à une pommade opiacée ; et, quoique le mal ne soit point guéri, il n'est pas moins vrai qu'on a obtenu à l'aide de la petite joubarbe une amélioration qu'on n'espérait point.

ROSACÉES. *ROSACEÆ.*

Rosaceæ. Juss. DC.

PLATEAU DE BELLE-IMAGE. — PRAIRIES DE GIF.

Je viens de parcourir une plaine couverte de moissons. Je suis en face du village de Gif, sur un monticule qui domine la vallée d'Orsay, et qui a reçu le nom de *Belle-Image* : on l'appelle ainsi sans doute à cause des sites charmans qui s'offrent à la vue. On fauche les belles prairies de Gif; je les vois presque à regret tomber sous les mouvemens cadencés du faucheur. O le délicieux pays! Là-bas des prairies d'une fraîcheur ravissante qu'arrose en serpentant la petite rivière d'Yvette; à droite et à gauche une chaîne de coteaux couverts de bocages, et dont la pente insensible va se perdre dans la vallée; ici de petits sentiers sinueux, des gazons diaprés qui m'enchantent; là des broussailles épaisses d'une riante verdure; partout des hommes laborieux qui poursuivent gaîment leur tâche. Que d'heureux souvenirs réveillent ces travaux réglés, ces habitudes simples, ces mœurs pastorales! Quel contraste avec le luxe, les vanités, les pompeux ennuis de la ville!

Ici je suis seul, mais heureux et libre. Les brises m'apportent la senteur des foins que les faneurs agi-

tent, je l'aspire avec délice sous des pommiers dont les branches touffues forment un dôme de verdure. Que vois-je! leurs rameaux sont couverts de fleurs, les unes ouvertes, les autres près d'éclore, fleurs tardives, nuancées de blanc et de rose par un admirable pinceau. Mais ces boutons qui s'entr'ouvrent! où sont les paroles, où est le pinceau pour rendre ces demi-teintes si fraîches, si vermeilles? Qui pourrait peindre comme la nature? Les petits oiseaux gazouillent dans le feuillage, chantent leurs plaisirs si vifs, si rapides; le ramier soupire au loin et regrette l'absence de sa compagne; l'écho du vallon redit son amoureuse plainte qu'un cri monotone et sec vient interrompre: c'est le chant du coucou.

En suivant la vallée de Gif jusqu'à Orsay, c'est toujours la même fraîcheur: *Hic gelidi fontes, hìc mollia prata.* Partout vous rencontrez des prairies, des massifs de verdure, des fontaines qui épanchent une eau limpide, des buissons que l'églantier couronne de ses guirlandes. La rose des jardins est plus belle, plus vive, plus brillante, et, bien qu'elle ait un peu vieilli dans les vers, elle n'en est pas moins la reine des fleurs. Son nom seul réunit tout ce qu'il y a d'aimable, de tendre, de voluptueux; elle vit au sein du luxe; les plaisirs, les festins l'appellent; elle charme la vue, elle réconforte les esprits, elle pénètre, agite, enivre les cœurs. La rose des buissons est plus modeste: c'est la fleur de l'homme des champs, du voyageur fatigué; elle aime la solitude, les lieux agrestes, le murmure des eaux. Elle n'a rien demandé à l'art, elle est telle que la nature l'a faite; sa grâce est simple et naïve, son

teint est le premier sourire de la pudeur ; son parfum est fugitif et doux comme les rêves d'une paisible nuit. Plus tard, lorsque les vergers et les champs seront dépouillés, elle appellera tous les petits oiseaux : bienfaisante comme les cœurs généreux, elle les conviera au festin des buissons, leur offrira ses fruits brillans et sucrés, douce ambroisie que ces enfans de l'air viendront savourer aux premiers rayons du jour sans penser au lendemain.

CERISIER. *CERASUS.*

Calice campanulé, caduc, à cinq lobes. Corolle composée de cinq pétales. Vingt à trente étamines. Ovaire simple, libre, surmonté d'un style. Drupe charnu, arrondi, glabre, un peu sillonné d'un côté ; noyau lisse, arrondi, anguleux latéralement.

CERISIER LAURIER-CERISE. *CERASUS LAURO-CERASUS.*

Prunus lauro-cerasus. Linn. Spec. 678. Blackw. t. 512. Duham. Arbr. 1. t. 133.

(Planche 123.)

Ce bel arbrisseau, naturalisé dans nos contrées méridionales, a une tige plus ou moins élevée, qui se divise en rameaux nombreux, étalés et revêtus d'une écorce lisse, d'un brun verdâtre. Les feuilles sont alternes, oblongues, pétiolées, luisantes, toujours vertes, munies en leurs bords de quelques dents fort courtes, quelquefois à peine sensibles : on remarque deux petites glandes à leur face inférieure. Les fleurs sont blanches, nombreuses, d'une odeur douce, et rangées

en belles grappes axillaires. Les pétales sont très-ouverts; le style est saillant, de la longueur des étamines. Les fruits, un peu ovales, se teignent d'une couleur noire à l'époque de leur maturité.

Le laurier-cerise croît naturellement sur les bords de la mer Noire, aux environs de Trébisonde, d'où il a été transporté en Europe en 1576. On le voit maintenant dans presque tous les bosquets.

PROPRIÉTÉS DÉLÉTÈRES.

Les feuilles et les fleurs de cet arbrisseau ont le goût de l'amande amère; elles jouissent de propriétés vénéneuses, qu'elles doivent à la présence de l'acide hydrocyanique (acide prussique) et d'une huile volatile amère. L'eau distillée des feuilles, obtenue par des cohobations réitérées, est un violent poison pour les animaux, et même pour l'homme, qu'elle tue en détruisant l'irritabilité. Plusieurs accidens arrivés à Dublin en 1728 donnèrent lieu à des expériences sur les animaux. Madden s'y livra le premier, et publia son travail dans le 37e volume des *Transactions philosophiques*.

On donna à un chien d'une forte taille une once d'eau de laurier-cerise. Quelques instans après, il fut saisi de violentes convulsions qui durèrent cinq minutes, et ensuite d'une oppression extrême, avec perte de mouvement. Une nouvelle dose de cette liqueur le fit périr dans l'espace de deux minutes. Un petit chien à qui l'on fit avaler une once et demie du même poison éprouva, deux minutes après, une sorte de vertige qui le fit tourner pendant quelques instans autour de lui-même; il eut ensuite des mouvemens convulsifs, qui se termi-

nèrent par un violent opisthotonos. Après avoir vomi, les convulsions se dissipèrent; mais il resta fort oppressé, avec la bouche écumante. On lui redonna une once d'eau de laurier-cerise, qui le tua en deux ou trois minutes. Ces deux animaux n'offrirent aucune trace d'inflammation dans le canal alimentaire; l'estomac était seulement rempli d'écume.

Les expériences de Mortimer, de Langrish, de Nicholls, de Vater, de Fontana, de Duhamel, etc., ont eu des résultats semblables. D'après les recherches de Fontana, l'eau de laurier-cerise ne le cède en rien aux poisons les plus actifs : avec moins de deux cuillerées à thé de cette liqueur, il a vu des lapins d'une grosseur moyenne tomber en convulsions en trente secondes, et mourir dans une minute. Si l'on en donne une grande quantité, ils périssent presqu'à l'instant. Injectée dans l'anus, ou appliquée sur les blessures, elle produit également des convulsions et la mort. Fontana ouvrit la peau du bas-ventre à un lapin assez fort, et, après avoir blessé légèrement en plusieurs endroits les muscles découverts, il y introduisit environ deux ou trois cuillerées à café du même poison. En moins de trois minutes l'animal fut pris de mouvemens convulsifs, et peu après il mourut. Cette expérience eut le même résultat sur d'autres animaux à sang chaud. Notre illustre physicien observe que l'eau de laurier-cerise est d'une faible activité, si, en procédant à la distillation, on n'a pas employé une grande quantité de feuilles; mais si, au lieu d'ajouter de l'eau, on distille simplement au bain-marie, on obtient un poison très-puissant. C'est de cette liqueur qu'il a principalement fait usage dans

ses expériences. (Voyez son *Traité sur le venin de la vipère, sur le laurier-cerise*, etc., tome 2, in-4°, premier mémoire, page 125.)

En distillant les feuilles de laurier-cerise dans des vaisseaux de verre, sans y ajouter de l'eau, Fontana a trouvé au fond du récipient une petite quantité d'huile colorée, odorante, amère, d'une saveur caustique. Deux ou trois gouttes de cette huile ont fait périr un gros lapin en quelques instans dans de légères convulsions. (Ouvrage cité, deuxième mémoire, page 149.)

Madden raconte, dans les *Transactions philosophiques*, tome 37, la mort de deux femmes qui avaient pris, comme une liqueur cordiale, l'une environ dix gros, et l'autre deux cuillerées à bouche d'eau distillée de laurier-cerise. La première, après avoir éprouvé un sentiment d'anxiété à l'estomac, perdit l'usage de la parole, et expira sans vomissemens, sans déjections alvines et sans convulsions; la seconde s'était à peine assise, qu'elle mourut également sans éprouver le moindre mouvement convulsif.

Un jeune homme, croyant boire de la tisane, prit une certaine quantité d'eau de laurier-cerise; il éprouva aussitôt un violent mal d'estomac, et mourut quelques minutes après.

Dans le même recueil, tome 51, John Rutty rapporte qu'une fille de dix-huit ans, à laquelle on avait fait prendre deux cuillerées d'eau distillée de laurier-cerise au lieu d'eau de cerises noires, tomba subitement sans connaissance, eut de violentes convulsions, et mourut très-peu de temps après.

On lit, dans le *Traité de médecine légale* de

M. Fodéré, tome 4, qu'une femme de chambre et un autre domestique de Turin, ayant dérobé à leur maître une bouteille d'eau de laurier-cerise, en avalèrent une certaine quantité, croyant que c'était une excellente liqueur. Mais ces malheureux payèrent bientôt le prix de leur infidélité; car ils périrent presque sur-le-champ, avec des convulsions. Leurs cadavres ayant été portés à l'université, on trouva l'estomac légèrement enflammé, et le reste dans l'état sain.

Un jeune étudiant en médecine, offrant tous les symptômes d'un anévrisme, tourmenté par d'horribles palpitations, par des insomnies qui résistaient à tous les traitemens, victime enfin d'une passion malheureuse, avait résolu de mettre fin à son existence. Il avala, le 3 mai 1818, à quatre heures après midi, huit onces d'eau cohobée de laurier-cerise; une demi-heure après, il fut trouvé dans le jardin de la maison qu'il habitait, gisant sur le sol dans l'état suivant : insensibilité absolue, respiration rare et stertoreuse; pouls petit, serré, intermittent, donnant à peine trente-cinq à trente-six pulsations par minute; face et extrémités froides, pupilles dilatées, hoquets et éructations de gaz imprégnés de l'odeur d'amande amère. La cause de ces symptômes étant connue, on eut recours au traitement suivant : saignée du bras de huit onces, fomentations chaudes sur les jambes, lavement très-chargé de romarin avec deux gros d'huile essentielle de térébenthine; on donna en même temps demi-once d'éther sulphurique battu avec un jaune d'œuf sucré.

Sous l'influence de ces moyens, le pouls se relève et revient à cinquante pulsations; l'estomac expulse un

liquide jaunâtre d'une odeur mixte d'éther et d'amande amère. On renouvelle la même dose d'éther dans une infusion de romarin ; les symptômes se calment, et, au moyen de quelques frictions sur les membres, avec un liniment ammoniacal, auquel on ajoute quelques gros d'essence de térébenthine, la guérison est bientôt complète. Ce traitement fut dirigé par le professeur Borda, qui portait à ce malheureux un intérêt tout particulier. Depuis les palpitations furent moins fréquentes, et le jeune homme ayant continué l'usage du médicament qu'il avait voulu convertir en poison, recouvra parfaitement la santé.

Un employé de la douane française de la station de Pavie, voulant se suicider, avala un matin sept onces d'eau de laurier-cerise. Tous les symptômes énumérés ci-dessus se développèrent ; cependant on parvint à sauver le malade ; il conserva seulement une grande dilatation de la pupille, qui donnait à l'œil un aspect amaurotique. (Carron du Villards, *du Laurier-cerise considéré comme agent thérapeutique.*)

L'infusion des feuilles ou des fruits dans le lait, dans l'eau, dans l'alcohol, devient malfaisante lorsqu'elle est trop chargée, et elle peut produire de graves accidens. L'auteur de la *Gazette salutaire* assure qu'étant un jour à la campagne avec d'autres personnes, on leur servit une soupe au lait aromatisée avec des feuilles fraîches de laurier-cerise ; que dans l'après-dîner ils éprouvèrent tous une sorte d'ardeur à l'estomac accompagnée d'une soif dévorante, et qu'ils ne furent soulagés qu'après avoir vomi avec des efforts violens. Deux convives qui n'avaient bu que de l'eau à ce repas,

d'ailleurs très-frugal, furent aussi vivement tourmentés que les autres.

Un particulier de Toulouse, d'un tempérament sanguin, âgé de quarante ans, avait soupé avec du veau froid, du pain, du vin et de l'eau. Il avait terminé son repas par un bol de *cruchade* (on appelle ainsi dans le pays une bouillie faite avec de la farine de millet, du sucre, de l'eau de fleur d'orange et du lait dans lequel on a fait tremper plus ou moins long-temps des tiges de laurier-cerise). En mangeant cette bouillie, il la trouva trop amère, et il y mit plus de sucre. Une demi-heure après, il éprouva de l'agitation et des bouffées de chaleur, avec une démangeaison extrême dans le nez; il croyait voir des étincelles et des vieillards à longue barbe qui grimaçaient devant lui. A minuit, étant descendu de son lit pour uriner, il ne put rendre une goutte d'urine; les sphincters de la vessie et de l'anus paraissaient entièrement paralysés. Cependant il s'endormit peu de temps après. Vers six heures du matin, il éprouva des tiraillemens d'estomac et des vomissemens; dans la journée, un sentiment de faiblesse et de lassitude, avec difficulté d'uriner. Le surlendemain, il eut des selles copieuses, provoquées par des lavemens. Il fit usage de thé, d'une infusion de tilleul édulcorée avec le sirop de fleur d'orange, de vin de Bordeaux; et cependant il eut encore pendant plusieurs nuits de l'agitation et des visions fantastiques. Du reste, vingt jours après l'accident, sa santé était entièrement rétablie. (*Bulletin des sciences médicales*, tome 6, observation du docteur Tournon.)

Au rapport de Mortimer (*Transact. phil.*, t. 37),

un homme et sa femme, qui prenaient tous les jours, depuis plusieurs années, un ou deux petits verres d'une infusion alcoholique de baies de laurier-cerise, perdirent peu à peu l'usage de la parole, et moururent paralytiques.

Enfin on a accusé les émanations de cet arbre d'affecter la tête, et d'exciter des nausées lorsqu'on les respire trop long-temps. Nous croyons, en effet, que, dans les provinces méridionales, où l'on forme des berceaux de laurier-cerise, il serait peut-être dangereux de s'endormir dans ces cabinets de verdure, surtout pendant les grandes chaleurs de l'été.

Il résulte des observations précédentes que le laurier-cerise et ses divers produits sont de violens poisons, qui éteignent promptement l'irritabilité, lorsqu'on les donne à des doses suffisantes. On voit d'après cela combien il faut être circonspect dans l'emploi économique de cet arbrisseau. Une ou deux feuilles aromatisent agréablement certaines liqueurs de table, leur donnent, ainsi qu'au laitage et aux crêmes, un goût d'amande amère; mais cette sensualité peut devenir funeste, si la dose des feuilles est assez forte pour communiquer aux boissons et aux alimens une amertume un peu prononcée. On lit cependant, dans le *Formulaire des hôpitaux civils de Paris*, publié par M. le docteur Ratier, qu'on a administré l'eau distillée double de laurier-cerise à des doses énormes, dans divers cas d'affections nerveuses, sans autre accident que quelques symptômes légers d'embarras gastrique et quelques vomissemens. Ces expériences ont été faites par M. le professeur Fouquier, médecin non moins

recommandable par sa prudence que par ses lumières ; mais on aurait tort d'en conclure qu'on peut administrer l'eau de laurier-cerise sans danger. Ne sait-on pas qu'une substance vénéneuse peut agir avec très-peu d'énergie sur un malade, et tuer un homme bien portant ? D'ailleurs l'époque à laquelle on récolte les feuilles, leur état de fraîcheur ou de vétusté, les lieux, le climat où elles se développent, etc., doivent puissamment influer sur leurs propriétés délétères. On a remarqué qu'elles donnent beaucoup plus d'huile volatile au printemps qu'en automne.

On a préconisé l'ammoniaque liquide, l'acide muriatique oxygéné, le lait, les boissons huileuses, comme des remèdes puissans contre les effets du laurier-cerise. On sait que l'acide prussique est un poison analogue ; le docteur Murray conseille l'ammoniaque pour combattre l'action délétère de cette dernière substance. Les épreuves qu'il a faites sur des grenouilles et des lapins (1) l'ont enhardi, et il a pris lui-même une quantité suffisante de ce poison pour produire des

---

(1) Le docteur Murray donna quelques gouttes d'acide hydrocyanique à un jeune lapin. Immédiatement après, la tête se pencha d'un côté ; il survint des spasmes violens, les yeux perdirent leur éclat, et l'animal mourut en convulsions au bout de dix minutes.

Une quantité plus considérable du même poison fut donnée à un jeune lapin. Le docteur Murray appliqua aussitôt sur la langue de l'animal, au moyen d'une éponge, de l'ammoniaque convenablement étendu, et l'animal ne manifesta pas le plus léger signe de malaise.

On fit avaler une demi-drachme d'acide hydro-cyanique à un jeune lapin. Un instant après, la respiration devint pénible, embarrassée ; l'œil perdit son éclat, la tête se couvrit de sueur,

étourdissemens et une douleur de tête assez intense. Il a combattu ces effets en respirant de l'ammoniaque étendu d'eau, et en appliquant un linge trempé dans cette liqueur sur le front. Le docteur Murray regarde l'ammoniaque comme un antidote si assuré de l'acide hydro-cyanique, qu'il n'hésiterait pas, dit-il, d'en avaler une dose suffisante pour lui donner la mort, s'il trouvait une personne sur laquelle il pût compter pour lui administrer, au moment opportun, ce précieux antidote.

Ces essais ne sont pas assez nombreux sans doute pour nous inspirer la même confiance qu'au docteur Murray; cependant ils sont d'un haut intérêt pour les médecins, car dans ces derniers temps on avait nié les effets salutaires de l'ammoniaque dans l'empoisonne-

---

l'animal poussa des cris aigus, et tomba en convulsions. Le docteur Murray lui versa alors goutte à goutte dans la bouche une forte teinture d'ammoniaque; il l'humecta aussi avec une éponge imbibée de cette liqueur, et presque au même instant le lapin se ranima. Il léchait de temps en temps la main qui lui administrait l'ammoniaque. Bientôt il fut entièrement remis; les lèvres étaient seulement excoriées par l'action de l'ammoniaque.

M. Fremy ayant appliqué sur la conjonctive d'un lapin deux gouttes d'acide hydro-cyanique, l'animal fut saisi à l'instant de violentes convulsions, et bientôt on ne remarqua plus aucun signe de vie. On le croyait mort, et on le jeta dans un coin. Cependant on s'avisa plus tard de le frictionner avec des linges chauds, et ensuite avec de l'ammoniaque. On ne tarda pas à remarquer une augmentation de chaleur et un léger mouvement vers la région du cœur. On s'empressa alors d'administrer à l'intérieur de l'ammoniaque étendue d'eau. Après quelques instans, l'animal commença à se débattre, il se releva, et, peu après, il courut, il mangea, ne se ressentant en aucune manière de l'épreuve à laquelle on venait de le soumettre. M. Fremy lui appliqua de nouveau deux gouttes d'acide hydro-cyanique; mais cette fois, l'ammoniaque n'ayant pas été employée, il succomba.

ment produit par les substances sédatives. Dans les premiers instans, il faut chercher à débarrasser l'estomac, soit par la titillation du larynx, soit par un puissant émétique. On tâche ensuite de ranimer la sensibilité et la contractilité par l'emploi des excitans, par une forte infusion de café, par l'alcali volatil suffisamment étendu, par l'éther sulphurique, par l'huile de térébenthine. Le professeur Emmert a proposé cette dernière substance : on peut en donner un ou deux gros de demi-heure en demi-heure. Nous avons vu plus haut que le professeur Borda a prescrit avec succès l'huile de térébenthine en lavement, et en même temps l'éther sulphurique à haute dose.

PROPRIÉTÉS MÉDICALES.

Le laurier-cerise étant doué d'une action si puissante sur le système nerveux, on ne pouvait manquer de le soumettre à quelques essais cliniques. Cameron et Thilenius employèrent avec avantage l'eau distillée des feuilles contre l'engorgement du foie ; Jean Spandaw lui accorda les mêmes éloges dans sa dissertation inaugurale, *de Lauro-cerasi viribus venenatis ac medicatis*. Wurzer (*Actes de la Société de médecine de Bruxelles*) dit en avoir obtenu les meilleurs effets dans un cas d'hypochondrie extrêmement grave, à la dose de trente à quarante gouttes, trois fois par jour. D'autres praticiens ont observé que ce médicament apaise l'excitation, le trouble des nerfs, fait cesser les spasmes à la manière des narcotiques, lorsqu'on le donne à des doses modérées. On en fait usage dans le traitement des maladies sthéniques et des névroses, dans les affec-

tions de l'organe pulmonaire accompagnées de toux et d'irritation. Le docteur Cevasco de Gênes a obtenu les plus heureux effets de l'eau distillée de laurier-cerise dans un cas d'hémoptysie accompagnée de fortes palpitations de cœur. M. Fodéré l'a donnée avec un succès non moins remarquable à un hypochondriaque affecté d'une palpitation de cœur qui le tourmentait depuis plusieurs mois jour et nuit, et pour laquelle il avait en vain essayé un très-grand nombre de remèdes. Le malade en prit d'abord vingt gouttes deux fois par jour, puis trente, ensuite quarante, trois fois par jour, le matin, à midi et le soir. Les premières doses firent peu d'effet; mais insensiblement la palpitation diminua d'intensité, et disparut enfin pour toujours. Pendant l'usage de ce remède, il se manifesta, outre la lenteur extrême du pouls, quelques autres phénomènes qui méritent d'être remarqués. Le malade éprouva un trouble intérieur suivi de vertiges, et il crut entendre un grand bruit, qu'il comparait à celui d'un coup de pistolet qu'on lui aurait tiré à bout portant dans la poitrine. Son médecin eut beaucoup de peine à calmer l'effroi où l'avait jeté cette espèce de détonation.

Un ecclésiastique d'un tempérament lymphatique-nerveux fut également affecté, à la suite de longs chagrins, de palpitations fréquentes, avec une douleur fixe au sternum et une expectoration de matières albumineuses. M. Fodéré le mit à l'usage de l'eau distillée de laurier-cerise, à la dose de cent cinquante gouttes par jour, en trois prises. Les palpitations cessèrent, le pouls devint lent, les crachats moins visqueux; mais le malade éprouvait, chaque fois qu'il prenait son re-

mède, des vertiges et des éblouissemens, avec diverses illusions d'optique. Du reste, il se rétablit entièrement. (*Traité de médecine légale*, tome 4.)

La nouvelle école italienne considère l'eau de laurier-cerise comme un contre-stimulant, et l'emploie en conséquence dans les phlegmasies, surtout dans l'inflammation cérébrale. Les partisans de la même doctrine l'administrent dans le traitement de la péripneumonie. Toutefois le professeur Tommasini avoue que ce remède a produit quelquefois des accidens en portant une impression fâcheuse sur le cerveau, tandis que, dans d'autres cas, il n'en a obtenu aucun effet remarquable. On pourrait peut-être l'employer avec avantage contre les inflammations chroniques du poumon, surtout lorsqu'il est urgent de réprimer la toux, ou plutôt l'état d'irritation et de spasme qui entretient ce phénomène inquiétant, après avoir toutefois combattu l'état de pléthore par la saignée. Ce médicament, beaucoup moins dangereux que l'acide prussique, ne pourrait-il pas le remplacer comme palliatif dans le traitement de la phthisie pulmonaire? On sait que M. Magendie a présenté l'acide hydro-cyanique comme un moyen très-efficace pour diminuer la violence de la toux, modérer l'expectoration, et favoriser le sommeil. Le docteur Heller a constaté par de nouvelles observations les bons effets de ce remède énergique, déjà recommandé par les professeurs Borda, Brera et Tommasini. Le professeur de Bologne emploie l'acide prussique préparé d'après la méthode de Schéele, et convenablement étendu dans de l'eau distillée, d'abord à la dose de trente gouttes, et progressivement jusqu'à

celle de soixante-dix gouttes, toutes les vingt-quatre heures. Dans les phlegmasies pectorales graves, il fait pratiquer préalablement une ou plusieurs saignées, prescrit une diète sévère et des boissons aqueuses.

On n'obtient des effets sensibles de l'eau distillée de laurier-cerise que lorsqu'elle est préparée avec soin. On emploie ordinairement deux livres d'eau pour une livre de feuilles récoltées vers la fin du printemps, saison de l'année où elles jouissent de toute leur énergie. Le professeur Van Mons veut qu'elles soient récentes et préalablement contuses dans un mortier de marbre. Si l'on veut avoir une eau très-active, il faut faire passer plusieurs fois le produit de la distillation sur de nouvelles feuilles. La dose est de vingt à trente gouttes, qu'on peut porter graduellement jusqu'à quatre-vingts gouttes, et même davantage, suivant l'intensité de la maladie. Il faut néanmoins être circonspect en prescrivant ce remède, et se rappeler qu'il appartient à la classe des poisons.

Le docteur A. de Simone, qui avait combattu avec quelque succès une inflammation de la membrane pulmonaire en administrant au malade, d'abord dix gouttes, matin et soir, d'eau distillée de laurier-cerise, et puis par gradation jusqu'à un gros par jour, distribué en trois prises, eut bientôt à se repentir d'avoir voulu porter la dose à deux gros, afin d'arrêter le mouvement fébrile. Cette dose donna lieu à des accidens semblables à ceux de l'empoisonnement par l'acide prussique, tels que nausées, sensation de malaise à l'estomac, avec des convulsions passagères. Cependant, quelques jours après, le malade se trouva assez bien relative-

ment à la toux, aux sueurs, et à la nutrition qui se faisait mieux.

Le docteur Cheston a recommandé contre le cancer des lèvres et les ulcères malins l'infusion des feuilles, préparée de la manière suivante : Versez une livre d'eau bouillante sur deux onces de feuilles fraîches de laurier-cerise ; laissez refroidir, et ajoutez à la colature deux onces de miel épuré. On applique sur les parties malades des compresses imbibées de cette liqueur.

En Italie, depuis bien des années, on emploie, pour faire passer le lait aux femmes, la décoction aqueuse des mêmes feuilles avec lesquelles on fait des lotions sur les seins.

Les *Archives de médecine*, publiées en Allemagne par les docteurs Horn, Nasse et Henke (année 1819), renferment un mémoire intéressant du docteur Krimer de Halle sur l'utilité des fumigations aqueuses chargées des principes du laurier-cerise, dans les cas d'irritation spasmodique des poumons et des muscles pectoraux. Ce médecin a calmé, en faisant respirer ces vapeurs, des toux nerveuses, des étouffemens, des suffocations imminentes, etc. Il a eu surtout à s'en louer dans une coqueluche qui régnait épidémiquement à Halle pendant le printemps de 1818.

Un enfant de l'âge de deux ans affecté de cette maladie avait fait usage de la racine de belladone pendant les premiers jours sans aucun soulagement. Le docteur Krimer ayant été appelé pour voir cet enfant en l'absence de son médecin, arriva au moment où il venait d'avoir plusieurs accès de toux des plus violens, et après lesquels il était resté pendant deux minutes sans respira-

tion. Il était bleu et froid par tout le corps, surtout au visage; son pouls était très-faible et vite. Ces symptômes alarmans se dissipèrent lorsqu'on lui eut fait respirer la vapeur d'une infusion aqueuse de laurier-cerise. Pendant la soirée, on répéta quatre fois ce procédé, et le lendemain, non-seulement les accès de toux avaient cessé, mais encore l'enfant était généralement mieux qu'auparavant. On renouvela les fumigations les trois jours suivans, et plusieurs fois dans la journée. On joignit ensuite à ce moyen l'usage intérieur de la racine de belladone, et huit jours après le petit malade fut parfaitement rétabli.

Un autre enfant souffrait depuis six semaines de la coqueluche, malgré l'emploi des antiphlogistiques, et ensuite de la belladone, du musc, de la pommade stibiée et autres remèdes. On lui fit respirer toutes les trois heures, ou lorsqu'une quinte de toux survenait, les vapeurs qui s'élevaient d'une infusion de laurier-cerise, et dès le soir de la première application de ce procédé les accès de toux avaient été moins fréquens, la toux n'était plus aussi suffocante, mais elle était plus habituelle. On fit continuer l'inspiration des vapeurs; et, comme l'enfant avait perdu ses forces pendant sa maladie, on lui donna de temps en temps un peu de vin, et on le mit à un régime nourrissant. Six jours après, la toux avait presque entièrement cessé. On n'abandonna néanmoins les fumigations qu'après le huitième jour; et, après un vésicatoire placé sur la poitrine, on obtint une guérison complète.

Une femme de quarante-six ans éprouvait depuis quelque temps tous les soirs, et par accès, une op-

pression et un serrement de poitrine accompagnés de toux; quelquefois même des vomissemens avaient lieu avec imminence de suffocation, suppression des règles et mouvemens hystériques. Après avoir employé pendant deux mois, sans le moindre succès, tous les autres antispasmodiques connus et plusieurs moyens de dérivation, le docteur Krimer conseilla à la malade de respirer quatre fois dans l'après-midi la vapeur d'une infusion très-chaude de laurier-cerise. Les deux premiers jours, elle n'en éprouva pas un effet bien favorable : chaque fois qu'elle en faisait usage, elle se plaignait de vertiges et d'abattement; mais, le troisième jour, l'amélioration devint sensible; le quatrième, les vomissemens et l'étouffement avaient cessé, et elle n'éprouvait presque plus de vertiges. La guérison fut obtenue avec une telle rapidité, qu'au douzième jour depuis le commencement de ce traitement il ne restait plus de traces de la maladie, si ce n'est un malaise très-supportable, et qui céda lui-même à l'usage des fumigations. A compter du seizième jour, elle se trouva délivrée de toute espèce de souffrance.

Dans l'usage des vapeurs chargées des principes actifs du laurier-cerise, on doit faire attention à la force de l'infusion ou décoction. Les expériences que le docteur Krimer a faites sur les hommes et sur les animaux lui ont démontré que l'utilité du remède est toujours subordonnée aux doses qu'on emploie et à la constitution de l'individu. C'est à l'oubli de cet avertissement qu'on peut rapporter les accidens occasionés par l'usage des fumigations de laurier-cerise. La dose est d'un gros à une demi-once d'infusion qu'on verse

chaque fois dans un bassin très-chaud; la durée de l'inspiration doit être de dix à douze minutes. On se place de manière à recevoir dans la bouche la vapeur qui s'élève du vase.

CERISIER A GRAPPES. *CERASUS PADUS.*

Cerasus padus. DC. Fl. Fr. 3781. — *Prunus padus.* Linn. Spec. 677. Desf. Arbr. 2. 203. Fl. Dan. t. 205.

(Planche 124.)

Cet arbrisseau s'élève à la hauteur de dix à douze pieds. Son tronc, revêtu d'une écorce fine, lisse, d'un brun rougeâtre, se divise en branches étalées, garnies de feuilles ovales, lancéolées, glabres, dentées à leur bord, d'un vert tendre, avec deux glandes sur leurs pétioles. Les fleurs sont blanches, pédonculées, disposées en longues grappes; leurs pétales sont ovales, étroits, denticulés au sommet. Les fruits sont petits, arrondis, noirâtres, d'une saveur amère. Ce cerisier est également connu sous le nom de *cerisier à grappes*, de *putiet*, de *faux bois de Sainte-Lucie*; il croît naturellement dans les bois, où il fleurit au printemps.

Toutes les parties du cerisier à grappes, les feuilles, les fleurs, les fruits, ainsi que l'écorce des rameaux, contiennent de l'acide prussique. Les feuilles infusées dans l'eau, dans le lait, communiquent à ces liquides un goût d'amande; elles fournissent à la distillation une eau qui paraît avoir des propriétés analogues à celles du laurier-cerise. La décoction aqueuse de l'écorce des rameaux a une saveur amère, une

odeur un peu forte, imitant celle d'amandes écrasées.

Les médecins de Nancy ont employé avec quelque succès l'écorce du cerisier à grappes contre les fièvres intermittentes. On prend une once de cette écorce réduite en poudre fine et un gros de muriate d'ammoniaque, dont on fait une espèce d'électuaire avec le sirop d'absinthe. La dose est d'environ un gros toutes les trois heures; il faut boire, immédiatement après chaque dose, une tasse de décoction préparée avec un gros de la même écorce et un peu de réglisse. D'après le témoignage de Coste et de Willemet, des fièvres de tous les types ont été guéries sans récidive et sans accident. Nous verrons bientôt que les amandes amères jouissent également d'une vertu fébrifuge, qu'il faut sans doute attribuer à la présence de l'acide prussique.

CERISIER MAHALEB. *CERASUS MAHALEB.*

Cerasus mahaleb. DC. Fl. Fr. 3782. — *Prunus mahaleb.* Linn. Spec. 678. Desf. Arb. 2. 204. Jacq. Fl. Austr. 3. t. 227.

Ce cerisier est d'une moyenne taille; son écorce est d'un brun rougeâtre, son bois dur et odorant. Ses feuilles sont ovales, arrondies vers la base, terminées en pointe au sommet, glabres, finement dentées, d'une odeur agréable. Les fleurs, de couleur blanche, forment des grappes courtes et latérales; les divisions de leur calice sont obtuses et entières. Les fruits sont noirâtres, petits, ronds, d'une saveur amère.

On trouve cet arbre en Auvergne, aux environs de Lyon, dans le Dauphiné, dans les Pyrénées, dans les

Vosges, etc. Il croît dans les haies, dans les bois, dans les terrains les plus arides, et jusque dans les fentes des rochers. On lui a donné le nom de *bois de Sainte-Lucie*, parce qu'il abonde autour d'un couvent des Vosges qui porte ce nom. Suivant M. Rauch, agriculteur éclairé, le mahaleb enrichit les distillateurs des deux revers des Alpes et des Vosges. C'est avec son fruit qu'on fait le kirsch-wasser, liqueur si goûtée partout aujourd'hui, et qu'on vend beaucoup plus cher que les autres eaux-de-vie de cerises. Ce même fruit remplace la petite cerise marasque de Dalmatie, pour la composition du marasquin.

Les noyaux du mahaleb contiennent de l'acide prussique; ceux du cerisier-merisier (*cerasus avium*), les feuilles du cerisier de Virginie (*cerasus Virginiana*), en contiennent également.

Les fruits du cerisier-merisier servent aussi à préparer le kirsch dans les montagnes de l'Alsace et de la Franche-Comté, en Suisse et en Allemagne. Le parfum de cette liqueur est dû au noyau de la cerise, qu'on écrase. Lorsqu'elle est bien faite et qu'elle a vieilli, elle est un des plus agréables stimulans des voies digestives. Mais outre qu'elle acquiert très-souvent un goût d'empyreume détestable par une mauvaise fabrication, elle est encore sophistiquée par l'eau-de-vie de prunes. Ce mélange est d'autant plus malfaisant, que les noyaux des prunes fournissent à la distillation une grande quantité d'huile délétère. Ces eaux-de-vie, que l'on nommerait avec plus juste raison *eaux-de-mort*, sont aisées à reconnaître à leur saveur âcre et empyreumatique. Les gens du peuple les recherchent à cause de

la modicité de leur prix ; mais les malheureux qui s'adonnent à cette pernicieuse boisson tombent dans un état de langueur, et perdent successivement toutes leurs facultés.

L'esprit de cerises ou kirschen-wasser, comme l'appellent les Allemands, est aujourd'hui une liqueur à la mode. Il est plus agréable que l'eau-de-vie de Cognac, le rhum, le tafia, le rack et autres liqueurs alcoholiques que produit la fermentation spiritueuse des végétaux. Son odeur suave, son goût délicat, affriandent le palais, la bouche en est comme parfumée ; mais son usage habituel n'en est pas moins nuisible, surtout à l'égard des personnes douées d'une organisation délicate et d'une sensibilité exquise.

On est plus vif, plus léger, plus dispos, après le petit verre de kirsch ; l'esprit engourdi se ranime, les sensations se réveillent. Les idées étaient paresseuses : elles sortent du cerveau vives, fraîches, colorées ; on travaille avec plus d'ardeur, le sujet qu'on traite s'embellit, on le voit sous de nouvelles faces. Mais si vous doublez les doses pour multiplier votre travail, pour le rendre plus facile, vous portez dans votre sein une irritation féconde en maux de toute sorte. Votre estomac, votre cerveau, vos nerfs, se ressentent de cette espèce d'agression que vous renouvelez sans cesse ; peu à peu vos forces surexcitées s'épuisent, votre intelligence s'use et s'affaiblit, vous perdez la mémoire, vos idées se troublent, vous travaillez avec peine, et au lieu d'un labeur riche et fécond, vous n'avez plus que l'impuissance du désordre. Une fois que vous vous êtes livré aux stimulans, que vous les avez savourés, que

vous en avez contracté l'habitude, vous ne pouvez digérer, travailler, penser, vivre qu'en excitant vos organes. Observez bien qu'on ne règle pas plus l'habitude des stimulans, qu'on ne règle toute sa manière de vivre; leur influence est telle, qu'il vous est difficile de vous en passer: c'est un besoin qui renaît sans cesse, besoin d'autant plus insidieux, que les forces semblent renaître lorsqu'il est satisfait. Enfin, pour avoir porté au-delà des limites naturelles l'émotion de vos organes, vous les avez rendus insensibles à des impressions plus modérées; il vous faut doubler, tripler, renouveler les doses.

Nous ne parlerons pas des altérations morbides, de ces affections chroniques qu'engendre la passion des stimulans; nous avons si souvent traité ce sujet dans notre *Phytographie,* qu'il serait superflu d'y revenir encore; nous dirons seulement que les symptômes et les phénomènes qu'on observe dans ces maladies sont ceux des poisons lents.

Mais nous ne saurions blâmer l'usage du kirsch, lorsque le corps, soumis à de rudes fatigues, a besoin d'être réconforté par quelque stimulant. Si vous parcourez les Alpes ou les Pyrénées, munissez-vous d'un flacon d'esprit de cerises: c'est le viatique indispensable dans ces vastes solitudes, c'est lui qui vous fait franchir les torrens, escalader les rochers, c'est lui qui vous réveille sur ces hautes cimes, quand les vents imprégnés du froid de la nuit engourdissent vos membres fatigués. Voyez-vous ces roches menaçantes suspendues sur votre tête, ces vieux mélèzes, ces pins mutilés, gisant sur un sol tout empreint de ravages, ces

profonds tapis de neiges, ces glaciers immenses qui vous entourent et vous éblouissent, ce sentier étroit entre deux abîmes où aucun être vivant n'a marqué la trace de ses pas? Entendez-vous ces craquemens multipliés, ces éclats comparables à ceux de la foudre, accompagnés d'un roulement d'avalanches, roulement sourd, propagé à l'infini par le roulement des montagnes, mêlé au murmure de l'air, au bruissement sauvage des eaux?

Ces grandes scènes de la nature vous ont frappé d'étonnement et d'effroi; votre âme s'est émue à l'aspect de tant de périls, votre sang s'est glacé dans les veines, l'image de la mort est là, devant vous : elle vous apparaît livide, sanglante; vous êtes froid, inanimé, prêt à défaillir. Mais vous portez avec vous un salutaire breuvage; vous faites couler sur vos lèvres tremblantes quelques gouttes d'esprit de cerises; cette liqueur vous réveille, vous ranime, dissipe les ténèbres qui couvraient vos yeux. Une douce chaleur se répand dans vos membres engourdis, votre courage renaît, le ravissement succède à la crainte. Ces amas de neige, ces torrens, ces rochers, excitent maintenant votre admiration : tout est nouveauté, tout est prodige. Vous ne voyez plus que la grandeur des lieux; tous ces bruits divers qui vous avaient causé tant d'épouvante ne sont plus qu'une sorte d'harmonie sauvage qui vous transporte; votre cœur est plein de force, de joie et d'enchantement.

N'est-ce pas aussi à l'acide prussique ou à un principe amer analogue qu'on doit rapporter la qualité malfaisante des feuilles et des fleurs du pêcher (*persica*

vulgaris)? Dans leur état de fraîcheur, ces productions végétales purgent souvent avec violence. Il y a quelques années, je pris à huit heures du soir, dans le dessein d'éprouver leur action cathartique, environ une once de fleurs de pêcher, mêlées avec une petite salade de chicorée sauvage. Je me couchai à dix heures, et je dormis d'un sommeil assez tranquille jusqu'à minuit. Mais alors je fus réveillé par des tranchées et par une explosion continuelle de vents. A ces premiers symptômes succédèrent des évacuations énormes et une sueur froide répandue sur tout mon corps. Quelques tasses de thé léger ne me procurèrent qu'un faible soulagement. Mon état était à peu près le même à trois heures du matin, et je me sentais défaillir. Une potion éthérée, à laquelle je fis ajouter vingt-quatre gouttes de laudanum liquide, et que je pris en deux doses, fit cesser peu à peu tous les accidens.

M. le docteur Bertrand (*Manuel médico-légal des poisons*) a vu périr un enfant de dix-huit mois dans des convulsions affreuses, avec efforts de vomissemens accompagnés de selles séreuses et sanguinolentes, pour avoir pris une forte décoction de fleurs fraîches de pêcher, que sa mère lui avait donnée comme vermifuge. Le mode d'action de cet hypercathartique fut tel, que les secours de l'art devinrent inutiles.

Boulduc (*Acad. des Scienc.*, 1714) fait l'éloge de l'action purgative des fleurs et des feuilles de pêcher : c'est, dit-il, un excellent et doux vermifuge qui convient parfaitement aux enfans. On a pu voir par les deux observations précédentes que ce n'est pas un purgatif aussi doux qu'on le pense. Galien, grand

partisan des remèdes domestiques, conseille de broyer les feuilles de pêcher et de les appliquer sur l'ombilic : *Proindè folia ejus trita, et super umbilicum imposita, lumbricos necant.*

Les fleurs récentes de l'amandier commun (*amygdalus communis*) agissent sur le canal alimentaire avec une égale énergie. Elles ont quelquefois soulagé des hydropiques, en excitant des évacuations copieuses.

Une variété de l'amandier commun produit des amandes amères, violent poison pour un grand nombre d'animaux. D'après les recherches de Schrader, de Bonh, de Gehlen, etc., ces amandes contiennent de l'acide prussique; mais Vogel, de Munich, y a découvert en même temps une huile volatile âcre, transparente, qui s'élève dans la distillation et tombe au fond de l'eau. Cette huile cristallise rapidement à l'air, et elle renferme constamment plus ou moins d'acide prussique, avec lequel elle se trouve combinée; elle se dissout facilement dans l'alcohol et dans l'éther. A l'approche d'une bougie allumée, elle brûle avec une flamme très-vive, et forme beaucoup de suie. Mêlée avec l'acide sulphurique concentré, elle devient d'un rouge pourpre, et se charbonne enfin quand on élève la température du mélange.

Parfaitement isolée de l'acide prussique, cette huile agit néanmoins comme poison sur les animaux, d'après les expériences de Vogel. Une seule goutte appliquée sur la langue des petits oiseaux les fait mourir avec de fortes convulsions, en quelques secondes. Un chien de deux mois qui avait avalé quatre gouttes de cette huile eut à l'instant même la respiration très-pénible, et

vomit au bout de quelques minutes, à plusieurs reprises, une grande quantité d'écume très-visqueuse; il tomba, immédiatement après, dans un profond sommeil qui dura deux heures. A son réveil, il but un peu de lait, poussa des cris plaintifs et se rendormit quelque temps après. Sans éprouver des douleurs aiguës, l'appétit et la gaîté ne lui revinrent plus; il devint languissant, et mourut au bout de huit jours. Il résulte de ces expériences que l'huile essentielle d'amandes amères, bien purifiée, peut produire des effets analogues à l'acide prussique, et qu'elle est douée par elle-même, et indépendamment de cet acide, de propriétés très-vénéneuses.

Les amandes amères prises en substance ne sont pas seulement délétères pour les animaux, elles agissent également sur l'homme de la même manière que les feuilles de laurier-cerise. Madame de Ramsau, chanoinesse de Munich, douée d'une constitution nerveuse, est sujette depuis quelque temps à des palpitations de cœur; lorsqu'elle parle ou qu'elle monte les escaliers, sa respiration a lieu avec une sorte de sifflement très-incommode. Une dame de ses amies, qui s'était guérie d'une affection semblable par l'usage des amandes amères, la pressa vivement d'employer ce remède, dont elle lui garantissait l'efficacité. Charmée d'une aussi heureuse découverte, madame de Ramsau prit, le premier jour, à jeun, une seule amande, le lendemain matin deux, puis trois, et enfin sept amandes. Les deux ou trois premiers jours, elle éprouva seulement un peu de malaise; mais à mesure qu'elle augmentait le nombre des amandes amères, elle ressentait pendant plusieurs

heures une sorte d'anéantissement et une anxiété à la région épigastrique. Parvenue à la septième amande, ces symptômes s'aggravèrent d'une manière tellement fâcheuse, qu'il lui fut impossible de continuer l'usage du remède.

M. Crescimone, médecin sicilien, était affecté depuis quelque temps d'un engorgement très-douloureux aux gencives. Il crut pouvoir calmer cette irritation en prenant une émulsion d'amandes amères. En effet, la douleur des gencives, qui était insupportable, diminua un peu le premier jour, ce qui l'engagea à augmenter la dose des amandes, afin d'obtenir un plus grand soulagement. Le lendemain, l'émulsion fut préparée avec deux onces d'amandes amères dépouillées de leur épiderme; mais, peu de temps après l'avoir avalée, il éprouva une langueur extrême, avec un sentiment de pesanteur dans les yeux et dans les membres. Pour vaincre cet état d'engourdissement, il se dispose à sortir; mais, en descendant l'escalier, il est pris de vertiges, sa vue s'affaiblit, se trouble; ses jambes chancellent, et c'est avec beaucoup de peine qu'il regagne sa chambre. Il lui survient des efforts de vomissement, qu'il favorise en irritant l'arrière-bouche avec les doigts, et il rejette aussitôt une matière liquide, amère, visqueuse et blanchâtre. L'état de langueur et de faiblesse se dissipa peu à peu, et quelques heures après, les autres symptômes avaient également disparu. (Observation communiquée par le docteur Crescimone.)

Le docteur Pievre d'Altenbourg rapporte que trois enfans, une petite fille de huit ans, une de trois, et un

petit garçon de six ans, mangèrent chacun cinq ou six amandes amères. Environ cinq minutes après, la plus jeune se plaignit d'un malaise qui fut bientôt suivi de violens efforts pour vomir. Elle rendit ce qu'elle avait mangé à son déjeûner; c'était du pain et du beurre, qui n'avaient encore subi aucune altération. Peu après elle perdit connaissance, et en même temps la parole et le mouvement. Tandis que ses parens étaient occupés à la secourir, la fille aînée, qui jusqu'à ce moment n'avait rien éprouvé, tomba tout à coup sur le dos, et eut des convulsions si violentes, qu'on les prit pour une attaque d'épilepsie, maladie à laquelle elle avait été sujette. On la releva, et bientôt elle eut, ainsi que sa sœur, de violens vomissemens. Elle ne tarda pas beaucoup à revenir à elle-même; mais il lui resta un étourdissement qui ne se dissipa que trois heures après. La plus jeune fut entièrement rétablie au bout d'une heure. Elles avaient pris l'une et l'autre quelques tasses de thé. Le jeune garçon, qui était plus robuste que ses sœurs, et qui d'ailleurs n'avait mangé que trois ou quatre amandes, en fut quitte pour une légère indisposition. Leur mère, qui en avait mangé huit ou dix, n'en fut nullement incommodée. (*Bibliothèque germanique.*)

L'impression que les amandes amères portent sur le système nerveux explique leur succès dans les fièvres intermittentes. On sait que Bergius, Franck de Posen, Hufeland, etc., ont proposé ce nouveau fébrifuge comme succédané du quinquina. Pendant la dernière guerre maritime, on a fait des essais sur les amandes amères dans les hôpitaux de Gand, et sur quarante ma-

lades atteints de fièvres intermittentes, les trois cinquièmes à peu près ont été guéris avec l'émulsion fébrifuge du professeur Hufeland. Prenez, amandes amères, un gros et demi; eau de fontaine, trois onces; triturez exactement, et faites dissoudre dans le lait d'amandes; extrait de petite centaurée, un gros. On donne cette émulsion une heure avant l'accès. Les médecins de Gand employaient deux gros d'extrait de petite centaurée et trois gros d'amandes. Dans certains cas, il fallait donner le remède à deux ou trois reprises pour en obtenir de bons effets. D'après les faits que nous avons rapportés, ce fébrifuge doit être prescrit avec prudence, surtout aux enfans, dont le système nerveux est très-susceptible, bien que l'état pathologique modifie toujours l'action des médicamens.

L'eau distillée d'amandes amères a été également prescrite, comme un remède sédatif, dans les névroses et dans la toux des phthisiques, à la dose de vingt à trente gouttes. Ainsi que l'eau distillée de laurier-cerise, elle est douée de propriétés vénéneuses, et son emploi réclame les mêmes précautions.

On fait avec les amandes amères des macarons, des massepains, des liqueurs de table connues sous le nom de *rossolis*, d'*essence d'amandes amères*. Lorsque le principe amer domine dans ces préparations, leur usage peut devenir nuisible. Les amandes contenues dans les noyaux de pêches, d'abricots, de prunes, donnent également de l'acide hydrocyanique, et une huile essentielle vénéneuse, de sorte qu'il serait dangereux de manger une grande quantité de ces semences. Parmi les moyens propres à combattre leurs effets nui-

sibles, les vomitifs doivent, sans contredit, être placés au premier rang.

Nous passons sous silence quelques végétaux exotiques appartenant à la famille des rosacées, et doués, dit-on, de propriétés énergiques, mais dont les effets sont peu connus : tel est le *ludia heterophylla* de Commerson, arbre qui se dépouille spontanément de son écorce, et dont on a comparé les vertus à celles de l'ipécacuanha du Brésil.

On emploie également aux États-Unis la racine de la spirée à trois feuilles (*spiræa trifoliata*), sous le nom d'ipécacuanha. On donne son écorce à la dose de trente grains, et on assure qu'elle a, comme l'ipécacuanha, une action tonique jointe à l'action émétique.

LÉGUMINEUSES.

Leguminosæ. Juss. DC.

CASSE. *CASSIA.*

Calice coloré à cinq divisions profondes, caduques. Corolle à cinq pétales arrondis, les inférieurs écartés et plus grands. Dix étamines inégales. Trois anthères supérieures stériles, trois inférieures arquées, fertiles ; quatre latérales courtes et fertiles. Ovaire stipité. Gousse polysperme, cylindrique ou aplatie, à cloisons transversales.

CASSE LANCÉOLÉE. *CASSIA LANCEOLATA.*

Cassia lanceolata. Forsk. Fl. Ægypt. 85. n° 58. — *Cassia acutifolia.* Delisle. Ægypt. — *Cassia senna.* Linn. Syst. Veget. 327.

(Planche 125.)

C'est un arbrisseau qui n'a que deux ou trois pieds d'élévation, et dont les rameaux portent des feuilles composées de folioles lancéolées, pointues, glabres, entières, d'un vert jaunâtre, à nervures saillantes. Les fleurs sont jaunes, pédonculées, disposées en grappes à l'extrémité des rameaux. Les fruits qui leur succèdent sont des gousses membraneuses, oblongues, plates, arquées, d'un vert roussâtre, renfermant cinq ou six graines brunes, comprimées et cunéiformes.

On trouve cet arbuste en Égypte et en Syrie, sur les collines et dans les ravins, où il croît par groupes. Ses feuilles sont connues dans le commerce sous les noms de *séné d'Alexandrie, séné du Levant, séné de la palte* ou *de la ferme*. Une autre espèce de séné porte le nom de *séné d'Italie;* ses feuilles sont ovales, obtuses, plus larges et moins estimées. C'est le *cassia senna* de Linné et de Delisle.

ANALYSE CHIMIQUE.

M. Bouillon-Lagrange a obtenu du séné une substance particulière, soluble dans l'eau et l'alcohol, laquelle, en se combinant avec l'oxygène, acquiert les qualités des résines; il y a trouvé aussi du sulfate de potasse, des carbonates de chaux et de magnésie. D'après l'analyse plus récente de MM. Lassaigne et Feneulle, le séné de la palte, choisi et purgé des feuilles du *cynanchum* et autres apocynées, a fourni de la clorophylle, une huile grasse, une huile volatile plus abondante, de l'albumine, un principe colorant, jaune, de l'acide malique, différens sels à base de potasse et de chaux, et un principe particulier d'une saveur amère et nauséabonde, désigné sous le nom de *cathartine*. Cette dernière substance peut être considérée comme le principe purgatif du séné; elle purge à petite dose, en donnant de légères coliques, et jouit de propriétés chimiques particulières.

PROPRIÉTÉS MÉDICALES.

Le séné est un médicament précieux dont les Arabes ont enrichi la matière médicale; mais les médecins

humoristes en ont tellement abusé, qu'on ose à peine aujourd'hui parler en sa faveur. Cependant on ne saurait nier ses avantages, notamment dans certaines affections abdominales. Combien de fois une simple infusion de séné n'a-t-elle point suffi pour vaincre une constipation rebelle, pour dissiper les flatuosités, l'inappétence, les douleurs contusives des extrémités et des lombes, et une foule d'accidens qu'engendrent la plénitude et la langueur des intestins? On a également recours à l'usage du séné pour opérer une révulsion favorable dans quelques affections de la tête, de la poitrine et des organes locomoteurs, telles que la céphalalgie, le vertige, l'ophthalmie, le catarrhe pulmonaire, le rhumatisme, etc. Mais que de précautions à prendre lorsqu'il s'agit de prescrire des purgatifs dans les maladies aiguës, puisque les plus doux peuvent intervertir l'ordre des mouvemens naturels au moment d'une crise, et déterminer la mort! Nous en avons rapporté ailleurs un exemple remarquable. Une infusion de séné avec de la manne, administrée le huitième jour d'une péripneumonie, supprima subitement l'expectoration, qui était abondante et facile, et le malade succomba vingt-quatre heures après.

A une époque où l'existence des fièvres bilieuses et gastriques n'était point contestée, on employait assez généralement une légère infusion de séné, ou autres doux évacuans, vers la fin et même pendant le cours de ces pyrexies, lorsque la pléthore intestinale réclamait l'emploi des purgatifs. Cette méthode, sagement restreinte, est essentiellement pratique, et les bons esprits ne l'ont pas abandonnée, quoiqu'ils n'ignorent

point que les véritables affections bilieuses sont aujourd'hui moins fréquentes, et que la fièvre qui les accompagne est très-souvent l'effet d'une irritation phlogistique du canal digestif ou des organes circonvoisins.

Cependant on les observe encore lorsque l'état atmosphérique favorise leur développement. Elles ont été communes cette année (1835) dans les hôpitaux, après la température douce et humide de l'hiver, et elles ont pris un caractère typhoïde. Presque tous les malades avaient éprouvé un dérangement des fonctions digestives. La plupart se plaignaient pendant plusieurs jours de suite d'inappétence, de dégoût, de gonflemens de l'épigastre et du ventre après le repas, d'un dévoiement avec ou sans coliques; quelques-uns avaient aussi des vomissemens. Le pouls était, dès l'invasion même de la maladie, plutôt mou que tendu. A ces premiers symptômes venaient bientôt se joindre les phénomènes propres aux fièvres putrides, tels que la faiblesse et la fréquence du pouls, la chaleur âcre et mordicante de la peau, le délire et la prostration des forces. M. le docteur Fuster, qui a observé attentivement cette maladie, et qui en a retracé les principaux caractères dans le *Bulletin de thérapeutique*, dit en parlant de son traitement : « Nous avons vu dans le service de M. Delarroque, à l'hôpital Necker, ce médecin habile aborder hardiment toutes les fièvres typhoïdes par un ou deux grains de tartre stibié comme vomitif, et faire justice des plus graves en peu de jours, en soutenant l'action évacuante par l'usage continu d'une médication douce. » Nous applaudissons de grand cœur à de tels succès, et nous voyons avec plai-

sir qu'on revient enfin aux évacuans, qu'on avait injustement délaissés. M. Fuster s'était lui-même fortement élevé contre cette ridicule proscription dans une foule d'excellens articles dont il a enrichi les journaux scientifiques. Mais qu'on y prenne garde. Stoll, grand partisan de la médecine évacuante, ne traitait pas toutes les fièvres bilieuses, putrides ou malignes, par les émétiques et les purgatifs.

Dans les Éphémérides de l'année 1779, ce grand observateur décrit une espèce de fièvre putride accompagnée de symptômes de saburre, et dans laquelle les évacuans furent nuisibles ou d'un faible avantage. Les malades avaient tous la tête affectée, embarrassée, comme stupide; ils étaient dans un état de somnolence et de délire taciturne, pendant la nuit surtout. La langue, d'abord saburrale, devenait sèche quelques jours après, et une sorte de coma succédait à l'assoupissement. Les antiphlogistiques seuls furent efficaces, savoir, les saignées réitérées, et les décoctions de chiendent avec l'oxymel et le nitre. Les vomitifs et les purgatifs ne furent d'aucune utilité, si ce n'est, *rarement, lorsque l'inflammation était abattue, et la maladie très-avancée*, c'est-à-dire très-différente de ce qu'elle avait été d'abord, et changée en fièvre putride saburrale. *Emeses non profuerunt, nec purgationes, nisi subindè, abstersa phlogosi, morbo multùm prorecto, et jàm non tali, qualis hucusque fuerat, sed converso in febrim putridam saburralem.*

Au reste, le typhus, pas plus que les autres maladies, ne saurait être traité par une seule et même mé-

thode. Les antiphlogistiques, les évacuans, seront utiles ou nuisibles, suivant les causes et la nature de l'affection. Surtout ne soyons pas réactionnaires pour ne pas retomber dans les extravagances de l'humorisme, et ne donnons ni séné ni rhubarbe lorsque l'embarras des intestins est accompagné d'une irritation vive, que la langue est rouge, sèche, l'abdomen sensible, etc. Cet état morbide réclame une médication douce, des boissons délayantes, des fomentations, des lavemens, et l'application des sangsues sur les parties irritées.

Quoique la manie des purgations ait fait place à la manie des antiphlogistiques, on voit encore certains médecins purger leurs malades jusqu'à l'épuisement. Ces deux méthodes, produites par l'esprit de système et par des théories exclusives, sont, en général, meurtrières pour les enfans, les vieillards, les femmes d'une constitution faible; pour les indigens, qui se nourrissent d'alimens aqueux, peu substantiels; et pour les hommes qui se livrent à des travaux excessifs du corps et de l'esprit. On doit également être réservé sur les purgations dans les cas d'hypochondrie, d'hystérie, et surtout pendant la convalescence des maladies fébriles. Rien n'est plus propre à opérer une rechute que ces médecines de précaution qu'on administre quelquefois si inconsidérément vers la fin des maladies. Si la plus légère erreur de régime devient quelquefois funeste, à plus forte raison doit-on redouter les effets d'un purgatif dont l'indication n'est point urgente.

Parmi les médecins qui ont contribué à réhabiliter les évacuans, nous comptons M. Baudelocque, pro-

fesseur agrégé à la Faculté de médecine de Paris, et médecin de l'hôpital des Enfans. Ce praticien distingué les recommande dans l'affection scrophuleuse, lorsque les organes digestifs sont en bon état. Il est un symptôme de cette maladie contre lequel il les a souvent administrés avec beaucoup de succès, c'est l'ophthalmie. Mais leur usage exige beaucoup de discernement; car, abstraction faite des cas nombreux dans lesquels ces médicamens sont inutiles, il en est d'autres encore où ils ont des effets évidemment nuisibles. Il ne faut pas, au reste, chercher à opérer la révulsion la plus forte possible, mais bien une révulsion qui ne mette pas les organes hors de leur état physiologique, et les purgatifs ne sont jamais plus utiles que quand leur action se borne à exciter une irritation sécrétoire. L'observation suivante est un exemple bien remarquable de leurs bons effets contre l'ophthalmie scrophuleuse.

Un garçon, âgé de quinze ans, était entré à l'hôpital pour y être guéri de la teigne faveuse et d'une double ophthalmie. Le traitement externe de la teigne fut confié aux frères Mahon. On opposa à l'ophthalmie plusieurs applications de sangsues, divers collyres, un vésicatoire à la nuque. Ces moyens furent inutiles; on abandonna la maladie à elle-même. Il y avait deux ans que l'enfant séjournait à l'hôpital, lorsque M. Baudelocque le vit pour la première fois. Ses paupières étaient habituellement collées; leurs bords étaient rouges et les cils se trouvaient pleins de chassie. Les yeux, parsemés d'une multitude de petits vaisseaux injectés, étaient très-sensibles à la lumière. On administra une

potion purgative composée d'une infusion de deux gros de follicules dans quatre onces d'eau, et d'une demi-once de sulfate de soude. Cette potion provoqua douze selles, à la suite desquelles l'état des yeux se trouva amélioré. La potion fut répétée le lendemain. Les évacuations furent aussi copieuses, et l'amélioration des yeux était beaucoup plus marquée. Une troisième potion fut administrée au bout de deux jours, et la guérison était très-avancée. Enfin, après un cinquième purgatif, il ne restait plus rien d'une maladie qui datait de plusieurs années. Le traitement avait duré quinze jours. Le pyrrhonisme le plus outré oserait à peine contester ici l'influence de la médication. Les progrès de la guérison étaient en raison directe du nombre des évacuations alvines. (*Études sur les causes, la nature et le traitement de la maladie scrophuleuse* (1).)

On emploie communément le séné en infusion aqueuse, à la dose de deux ou trois gros pour six onces de colature, dans laquelle on peut faire fondre une ou deux onces de manne. On y mêle quelquefois d'autres substances, telles que la rhubarbe, la casse, les pruneaux, le sulfate de magnésie, etc. On corrige la saveur nauséabonde du séné en y ajoutant de l'écorce

---

(1) Tel est le titre modeste que M. Baudelocque a donné à cet excellent livre. C'est la monographie la plus complète que nous possédions sur le scrophule. Elle est le résultat d'un grand nombre d'observations que l'auteur a recueillies sur cette maladie rebelle, à l'Hôpital des Enfans malades. Toutes les théories, toutes les méthodes curatives, y sont soumises à une critique aussi judicieuse qu'impartiale.

d'orange, des semences d'anis, de fenouil ou de coriandre. Les pétioles contiennent les mêmes principes que les feuilles, ainsi que l'a constaté M. Bouillon-Lagrange, et ils ne sont ni plus actifs ni plus irritans qu'elles, d'après les nombreuses expériences de Bergius. Ce médecin a indiqué, dans sa *Matière médicale,* un excellent mode d'administrer le séné. On en fait infuser une demi-once, à vaisseau clos, dans douze onces d'eau bouillante, et on ajoute à la colature trois onces de manne choisie, une cuillerée de jus de citron, et suffisante quantité de sirop de framboises, ou tout autre sirop agréable. Cette potion donne rarement des coliques, et purge avec efficacité. La dose est d'environ deux ou trois onces toutes les heures, jusqu'à ce qu'on ait obtenu les évacuations nécessaires.

On prescrit aussi, mais plus rarement, la poudre de séné, depuis vingt grains jusqu'à un demi-gros, sous la forme d'électuaire. Son extrait aqueux est faible, et sa teinture alcoholique trop irritante, parce qu'il faut administrer une trop grande quantité d'alcohol pour provoquer la purgation. On croit assez généralement que les follicules, ou gousses, exercent une action moins intense sur le tube intestinal. Aussi les préfère-t-on au séné lorsqu'il s'agit de purger des personnes délicates. On les administre également sous la forme d'infusion, et à peu près à la même dose.

GENÊT. *GENISTA.*

Calice tubulé, à deux lèvres, la supérieure à deux dents, l'inférieure à trois dents. Étendard oblong, réfléchi; carène échancrée. Étamines réunies en un seul corps. Gousse oblongue, à une loge, à une ou plusieurs graines.

GENÊT A BALAIS. *GENISTA SCOPARIA.*

Genista scoparia. DC. Fl. Fr. 3811.—*Spartium scoparium.* Linn. Spec. 996. Fl. Dan. t. 316.

(Planche 126.)

C'est un très-bel arbrisseau, lorsqu'au retour du printemps il est paré de fleurs. Haute de trois ou quatre pieds, sa tige se divise en rameaux très-nombreux, effilés, verdâtres, anguleux et très-flexibles. Les feuilles sont petites, alternes, légèrement velues; les inférieures pétiolées et ternées; les supérieures simples, ovales, lancéolées, et presque sessiles. Les fleurs sont grandes, pédonculées, d'un beau jaune, disposées presqu'en épi dans la partie supérieure des rameaux. Le fruit est une gousse oblongue, comprimée, velue en ses bords, noirâtre dans sa maturité, et renfermant huit à douze semences réniformes. On trouve ce genêt dans les bois, dans les lieux incultes et sablonneux.

Toutes les parties de cet arbrisseau sont douées d'une saveur âcre et amère, qu'elles doivent, suivant le professeur Vauquelin, à une résine verte. Les rameaux exhalent une odeur forte et nauséeuse; leur décoction purge assez vivement, et provoque la sécrétion des

urines. Les fleurs et les semences ont une propriété émétique.

Dans les campagnes, on emploie assez souvent le genêt contre l'anasarque. Cullen, qu'on ne saurait accuser d'accueillir légèrement les remèdes populaires, a inscrit cet arbuste au nombre des plantes actives, d'après les bons effets qu'il lui a vu produire dans plusieurs hydropisies. Il fait bouillir une demi-once de sommités vertes dans une livre d'eau jusqu'à la réduction de moitié, et il donne toutes les heures deux cuillerées à bouche de cette décoction, qui agit en même temps par les selles et les urines. Il assure avoir guéri quelques hydropisies en réitérant ainsi ce remède tous les jours, ou de deux jours l'un.

Toutes les autres espèces de genêt, notamment le genêt purgatif (*Genista purgans*), le genêt d'Espagne (*Genista juncea*), et le genêt des teinturiers (*Genista tinctoria*), jouissent de la même énergie. Quant aux sels qu'on obtient par l'incinération de ces plantes, et dont on a vanté la vertu hydragogue, ils n'ont aucun avantage sur les autres alcalis.

Dans le Bas-Languedoc, on nourrit pendant l'hiver les moutons et les chèvres avec les jeunes rameaux du genêt d'Espagne; mais Broussonnet observe que, lorsque ces animaux en mangent une trop grande quantité, ils sont quelquefois atteints d'inflammation dans les voies urinaires. On doit surtout éviter qu'ils en mangent les gousses, parce qu'elles sont malfaisantes.

PROMENADE DANS LES BOIS DE VERRIÈRES.

La nuit a été chaude et orageuse. Une douce pluie, tombée ce matin, a répandu dans l'air une humidité suave. Ce soir, tout brille de joie et de fraîcheur dans les bois. Un beau genêt, monté sur un mamelon de terre sablonneuse, s'offre à mes regards; tout fier de sa hauteur et de ses panaches d'or, il se plaît à défier une fougère placée au-dessous de lui, et qui étale majestueusement ses belles palmes d'émeraude.

Des chênes altiers et touffus, des bouleaux d'un aspect riant, des trembles qui murmurent, des noisetiers au doux feuillage, couvrent de leur ombre une foule de petites herbes dont les nuances variées se détachent au milieu de la mousse. C'est la mélisse sauvage, plante fraîche et colorée comme la fille du hameau; un gentil polygala se dresse, voltige près d'elle, et voudrait la caresser de ses ailes de rose. J'admire sa taille fluette, sa légèreté, sa grâce. Ici, l'asclépias dompte-venin, à moitié caché dans les broussailles, montre sa tige prête à fleurir; là, je vois le sceau de Salomon agitant ses petits cylindres d'ivoire agréablement festonnés. Quel assemblage de merveilles végétales!

Je quitte les bois de Verrières: me voici dans le vallon de Bièvre, tout près d'une jolie fontaine. De son urne jaillit une eau fraîche et pure, qui serpente sur de verts cressons, sur des menthes éthérées. Une touffe de saules la protége contre les feux du soleil, et forme tout autour un berceau argenté qui se balance au souffle du soir.

Quel lieu charmant! Que n'êtes-vous ici, aimable

préfet du palais, digne disciple d'Horace (1)? Vite, qu'on nous apporte le meilleur vin de Falerne, et qu'il rafraîchisse dans cette claire fontaine.

. . . . . Quis puer ociùs
Restinguet ardentis falerni
Pocula prætereunte lymphâ.
Hor.

GENÊT DES TEINTURIERS. *GENISTA TINCTORIA.*

Genista tinctoria. Linn. Spec. 998. DC. Fl. Fr. 3805. Engl. Bot. t. 44. Fl. Dan. t. 526.

Cette espèce a des tiges hautes d'environ deux pieds, un peu couchées, ligneuses, divisées en rameaux droits, grêles, striés, pubescens et verdâtres. Les feuilles sont coriaces, lancéolées, éparses, glabres ou légèrement velues sur les bords. Les fleurs sont jaunes, terminales, disposées en épi; elles produisent des gousses oblongues et glabres.

On trouve ce genêt sur les collines et au bord des bois sablonneux; il est commun à Meudon, à Sèvres, sur les coteaux de Buc, de Jouy, et dans presque toute la France. Il est émétique et purgatif.

On a préconisé dans ces derniers temps, en Russie, les vertus de cet arbrisseau contre la rage. Nous allons rapporter simplement et sans commentaire quelques observations recueillies à ce sujet par le docteur Marochetti.

Pendant une soirée d'automne, un gros chien enragé mordit quinze personnes d'âge et de sexe différens.

---

(1) M. le marquis de Cussy.

M. Marochetti, en ayant reçu avis le lendemain matin, se transporta de suite dans le lieu de l'accident; il assigna à ces malheureux une maison assez grande pour les contenir tous, et plaça près d'eux des gens pour les garder et les servir. Dans cet intervalle, une députation de vieillards vint le prier de laisser traiter ces gens par un paysan des environs, dont la famille faisait, de père en fils, depuis nombre d'années, état de ce genre de traitement avec un succès constant. Ces paysans assuraient tous que cet homme avait sauvé plusieurs centaines d'individus dans leur gouvernement.

M. Marochetti, qui en avait déjà entendu parler, se laissa persuader, mais à condition qu'il traiterait lui-même un de ces malades, tandis que le paysan traiterait les autres. Il choisit une petite fille de six ans, à laquelle il fit subir le traitement médical ordinaire : cautérisation de la plaie, calomel, camphre, opium, *alisma plantago*, rien ne fut négligé. Mais cette malheureuse enfant fut victime de l'expérience. Le matin du septième jour après l'accident, elle fut tout-à-coup attaquée des symptômes de l'hydrophobie, et huit heures après elle mourut en présence du médecin dans des accès de rage affreux.

Les quatorze autres individus dont le paysan était hargé furent, par lui, mis de suite à l'usage de la décoction du genêt des teinturiers (*genista tinctoria*). Tous les jours, matin et soir, il regardait sous la langue de chaque individu, et à mesure que des boutons paraissaient, il les cautérisait avec une espèce de grosse aiguille rougie à la chandelle. Ensuite, il leur faisait gargariser la bouche avec la décoction qu'ils prenaient à

l'intérieur. Pendant ce temps, les plaies étaient tenues en état de suppuration. De ces quatorze individus, douze subirent l'ouverture et la cautérisation des boutons de la manière que nous venons d'indiquer, et furent sauvés. Les deux autres, qui avaient peut-être été mordus les derniers, n'eurent pas de boutons, mais prirent aussi la décoction de genêt, et furent également sauvés.

Tous ces individus continuèrent pendant six semaines l'usage de la décoction de genêt. M. Marochetti, qui ne les perdit pas de vue pendant trois ans, put s'assurer que leur guérison avait été parfaite.

Une jeune fille, âgée de six ans, s'était levée de grand matin, le 24 mars 1820, et, étant sortie avant le jour, fut tout-à-coup attaquée et mordue à la cuisse et au genou droit par un chien de basse-cour enragé, mordu lui-même par un autre chien enragé, environ cinq semaines auparavant.

Le père de l'enfant l'amena le jour même à M. Marochetti. Les plaies étaient peu profondes, mais lacérées; l'enfant en souffrait beaucoup. Cependant M. Marochetti appliqua aussitôt sur ces plaies l'emplâtre vésicatoire, et fit administrer de suite la décoction de genêt à la petite malade. Son père devait la ramener chaque jour; mais il ne le fit qu'au bout de trois jours, c'est-à-dire le 27 mars. M. Marochetti examina la bouche et trouva que les boutons étaient formés et même d'une couleur plus obscure qu'à l'ordinaire, preuve qu'ils étaient déjà formés dès la veille. Il en fit aussitôt l'ouverture et la cautérisation, en présence du docteur Damn, médecin en chef de l'hôpital *Paul et Pierre*. Le soir du même jour, en examinant le dessous de la

langue, il vit les glandes sublinguales couvertes d'une sorte d'éruption miliaire formée par de petites vésicules ou pustules jaunâtres, contenant une matière semblable au pus délayé. Il ouvrit de suite toutes ces pustules, et les cautérisa légèrement avec le nitrate d'argent. Le 28, la malade était tranquille ; elle mangea, but et dormit bien.

Le 29, l'espèce d'éruption qui avait paru sous la langue se montra de nouveau, et fut traitée de la même manière. La malade était faible ; elle éprouvait un grand mal de tête. Les glandes maxillaires, parotides, sous-maxillaires, axillaires et inguinales étaient considérablement gonflées. Le soir, il y eut un accès de fièvre qui dura près de trois heures ; puis le calme se rétablit et le sommeil survint. Le 30, au matin, la malade était bien ; mais, dans l'après-midi, elle éprouva de la chaleur et de l'inquiétude ; son pouls était inégal et fréquent. En approchant de sa bouche le verre pour boire, elle fut saisie d'un tremblement général ; mais, un instant après, elle but sans répugnance.

Le 31, les glandes étaient toujours dans le même état. Quelques petits points jaunes ayant encore paru sous la langue, M. Marochetti les cautérisa comme les premiers. La malade continuait à prendre ses remèdes et à manger. Le 1er avril, elle fut bien pendant tout le jour ; mais vers les onze heures du soir, elle se réveilla en sursaut, et se jeta hors de son lit en poussant des cris, et tenant fortement serré un corps qui s'était trouvé sous sa main. M. Marochetti la trouva insensible, froide, ayant le pouls altéré et dur. Cette crise dura jusqu'au matin.

Le 2, elle fut assez bien jusqu'à deux heures de l'après-midi. Alors, tremblement des mains, morosité,

yeux hagards, teinte jaunâtre; puis pâleur alternative du visage, stupeur. Au bout de vingt minutes, la malade revint à son état naturel, demanda à boire, et but en effet avec beaucoup d'avidité; puis elle s'endormit d'un sommeil qui se prolongea jusqu'au matin. A l'usage de la décoction de genêt, le médecin joignit celui de la poudre, à la dose de trois gros par jour en trois fois, sur des tranches de pain qu'il en faisait saupoudrer.

Le 3, la malade se trouva bien tout le jour, mangea avec appétit et dormit tranquillement. Le 4, cet état de bien-être se maintint jusqu'à onze heures du matin. La malade fut alors taciturne et comme absorbée jusqu'à cinq heures. Depuis cette heure, elle fut tranquille; seulement elle se plaignit d'une douleur sourde et d'une espèce de gêne dans les glandes tuméfiées. Du 5 au 10, la malade fut bien. Le 10, dans l'après-midi, elle était mélancolique. Le gonflement des glandes inguinales du côté droit augmenta tout-à-coup, sans qu'aucune inflammation eût précédé. La tumeur, du volume d'un gros bubon, gênait beaucoup la marche de la malade. L'engorgement des autres glandes commença au contraire à diminuer, et, dans l'espace de vingt-quatre heures, il disparut. A sept heures du soir, le pouls était très-agité; il y avait beaucoup de chaleur. La malade jouissait de sa raison, mais elle était très-inquiète et avait l'œil hagard. Pendant la nuit, point de sommeil.

Le 11, infusion laxative suivie de plusieurs évacuations intestinales; mieux marqué. Jusqu'au 14, bien; seulement, dans la matinée du 13, chaleur légère et de courte durée. Le 14, la malade ne se plaint de rien; mais les glandes inguinales, du côté droit, augmentent

de nouveau. On y applique un emplâtre de gomme-ammoniaque. Le 17, il y avait de la chaleur; la tumeur de l'aîne était très-douloureuse. La malade mangea très-peu, et pendant la nuit elle ne dormit point.

Le 18 au matin, pouls serré et fréquent, paupières largement ouvertes, yeux hagards, pâleur de la face, fortes palpitations de cœur. En buvant sa décoction, la malade éprouva un tremblement universel. Le soir, et pendant toute la nuit, elle fut beaucoup mieux. Depuis ce jour, la tumeur inguinale, sur laquelle on maintenait le même emplâtre, diminua peu à peu, et finit par se résoudre entièrement. La malade, à diverses époques, éprouva encore de légères altérations dans son état. Elle fut encore purgée trois fois. Enfin, le 3 mai, elle sortit de l'hôpital parfaitement rétablie. Au bout d'un an que le docteur Marochetti revit sa malade, elle jouissait d'une excellente santé.

Un ouvrier, mordu à Moscou à la cuisse droite par un chien hydrophobe, eut le lendemain de la fièvre, des nausées et de la céphalalgie. Ces symptômes s'aggravèrent les troisième et quatrième jours. On donna trois gros de poudre de genêt à la place de la décoction, que le malade vomissait toujours. Le cinquième jour, il était inquiet, il vomit deux fois; son pouls était extrêmement altéré. A six heures du soir, exacerbation fébrile, chaleur, nouveaux vomissemens, paupières largement écartées, yeux hagards. Les plaies de la morsure étaient d'un jaune cendré. Deux boutons, d'une grandeur qui n'est pas ordinaire, s'étaient formés sous la langue. M. Marochetti les enleva avec des ciseaux et les cautérisa, ainsi que les plaies de la blessure. Après

l'incision et la cautérisation des tumeurs, les symptômes disparurent avec une rapidité incroyable. En moins d'un quart d'heure, le malade se retrouva dans un état parfaitement naturel. Le septième jour, il était fort bien intérieurement, mais les plaies étaient très-douloureuses; on les cautérisa encore une fois, et on y appliqua un cataplasme émollient. La suppuration augmenta et la douleur cessa.

Le huitième et le neuvième jour, le malade était bien, et il n'éprouvait plus que la constipation dont s'accompagne ordinairement l'usage du genêt: il en fut débarrassé par l'infusion laxative, et il sortit bientôt après de l'hôpital, se portant à merveille.

En Italie et en France, on a également employé avec succès la décoction de genêt dans des cas semblables. Les pustules sublinguales ont été également ouvertes et cautérisées; quelquefois elles se sont reproduites deux, trois et quatre fois.

M. Chambon, médecin à Uzès, a guéri en 1825, au moyen du genêt, plusieurs individus mordus par un loup enragé.

Toutefois, il ne suffit point d'administrer la décoction du genêt, il faut encore observer avec soin la bouche, et surtout le dessous de la langue, afin de pouvoir cautériser promptement les pustules qui s'y forment. Leur développement s'annonce par la dilatation et la fixité des paupières, la mélancolie du regard, l'inquiétude, les maux de tête, etc. Elles apparaissent ordinairement au-dessous de la langue, sur les côtés du frein, du troisième au neuvième jour de la morsure; quelquefois beaucoup plus tard: par exemple, du neu-

vième au trentième, au quarantième, et même au cinquantième jour. On les appelle lysses, phlyctènes ou pustules rabiques. Elles sont saillantes, lenticulaires ou pisiformes, quelquefois de la grosseur d'un grain de millet, d'un aspect cristallin, d'un blanc grisâtre ou bleuâtre, quelquefois d'une teinte rougeâtre ou d'un rouge-brun. Leur surface est tantôt égale, lisse; tantôt comme surmontée de petites excroissances. Leur sommet offre un orifice de forme variable, analogue à celui d'un gros follicule dilaté. Au lieu de ces pustules, on trouve quelquefois sous la langue une sorte d'ecchymose. Elles contiennent un liquide sanieux, d'un blanc jaune ou verdâtre; elles disparaissent ordinairement dans l'espace de vingt-quatre heures, quelquefois seulement au bout de deux jours après leur apparition. Le virus qu'elles contenaient paraît alors porté, toujours par absorption, sur les parties centrales du système nerveux.

CYTISE. *CYTISUS.*

Calice campanulé à deux lèvres, la supérieure à deux, l'inférieure à trois dents. Ailes et carène rapprochées de l'étendard. Gousse allongée, comprimée, rétrécie à la base.

CYTISE DES ALPES. *CYTISUS LABURNUM.*

Cytisus laburnum. Linn. Spec. 1041. DC. Fl. Fr. 3318. Desf. Arbr. 2. 280. Jacq. Fl. Austr. t. 306.

C'est un arbre charmant qui croît avec rapidité, et s'élève jusqu'à six et huit mètres. Ses feuilles sont composées de trois folioles ovales, velues en-dessous, attachées à de longs pétioles. Les fleurs sont d'une odeur

agréable, d'une couleur d'or, disposées en belles grappes pendantes à l'extrémité des rameaux. Ses gousses sont légèrement velues, et contiennent cinq à six semences réniformes.

Il est originaire des Alpes et du Jura; on le rencontre également sur les collines de la Bourgogne, de la Bresse et du Bugey. On le plante dans nos bosquets en allées ou en massifs, ou bien on le courbe en berceau. Il porte le nom de *faux ébénier*. Son bois est dur, liant, très-fin, très-serré, d'une couleur brune tirant sur le vert.

Les lièvres et les lapins dévorent son écorce, et les chèvres mangent ses feuilles avec avidité. Les gousses et les semences font vomir et purgent violemment. D'après l'analyse faite par MM. Chevallier et Lassaigne, ces graines contiennent une substance grasse et une matière vomitive d'un jaune-brun, incristallisable, attirant l'humidité, désignée sous le nom de *cytisine*.

CORONILLE. *CORONILLA*.

Calice court, campanulé, à cinq dents; deux supérieures rapprochées, trois inférieures plus petites. Étendard en cœur, relevé, à peine plus long que les ailes. Gousse grêle, cylindrique, ordinairement articulée.

CORONILLE ÉMÉRUS. *CORONILLA EMERUS*.

Coronilla emerus. Linn. Spec. 1046. DC. Fl. Fr. 4044. Duham. Ed. nov. t. 31.

(Planche 127.)

On voit dans presque tous les parterres cet arbrisseau touffu, très-élégant, remarquable par son feuillage lé-

ger et d'un vert agréable. Ses rameaux, un peu anguleux, se couvrent de feuilles ailées, à cinq ou sept folioles ovales, rétrécies à leur base, obtuses, et presque tronquées à leur sommet. Les fleurs sont jaunes, rougeâtres, ou comme tachées de sang à la partie postérieure de l'étendard, et disposées deux ou trois ensemble sur des pédoncules axillaires. Les onglets des pétales sont beaucoup plus longs que le calice. Les gousses sont grêles, pendantes, très-allongées, à peine articulées ; elles renferment plusieurs graines cylindriques.

Cette espèce de coronille croît spontanément sur le bord des bois et dans les buissons. On la trouve dans nos départemens méridionaux, en Italie, en Suisse, en Allemagne, etc. Elle est quelquefois désignée sous les noms vulgaires de *séné bâtard*, de *faux baguenaudier*. Les feuilles fraîches de cet arbrisseau contiennent un principe amer et nauséeux, qui a quelquefois produit des effets nuisibles. Ce principe se retrouve dans les autres espèces, et particulièrement dans le suc exprimé des feuilles de l'espèce suivante.

CORONILLE BIGARRÉE. *CORONILLA VARIA.*

Coronilla varia. Linn. Spec. 1048. DC. Fl. Fr. 4050. Lapeyr. Hist. Plant. Pyr. 2. 423. Clus. Hist. 2. 237. f. 2.

Ses tiges sont étalées, rameuses, cannelées, longues d'environ un pied et demi, garnies de feuilles étroites, composées d'une vingtaine de folioles glabres, ovales, obtuses, avec une petite pointe au sommet. Les fleurs sont rassemblées dix à douze ensemble en couronnes mélangées de blanc, de rose et de bleu, soutenues par

des pédoncules axillaires. Les gousses sont glabres, linéaires et redressées. On trouve cette jolie légumineuse sur les collines et le long des haies environnant les bois taillis, où elle fleurit en juin et juillet.

Elle porte dans quelques cantons de l'Allemagne le nom de *fieberklée* (*trèfle à la fièvre*); mais la plante qui reçoit généralement ce nom en Allemagne est le trèfle d'eau (*menianthes trifoliata*). A raison de ses propriétés fébrifuges bien connues, il fut indiqué à un paysan, qui, trompé par le nom de *fieberklée* que porte aussi la coronille, prit une poignée de cette dernière au lieu du trèfle d'eau, et en fit une décoction qui lui causa la mort. C'est le célèbre Wildenow, auquel on apporta la plante employée, qui en constata l'espèce.

Le professeur Seiser, de Wittemberg, rapporte que deux jeunes filles, ayant pris chacune une cuillerée à bouche de suc de coronille bigarrée, pour dissiper une fièvre intermittente, éprouvèrent au bout de deux heures des envies de vomir et un malaise général. Elles vomirent une fois, et après plusieurs alternatives d'efforts inutiles pour vomir encore, elles eurent des défaillances, des spasmes et des convulsions, qui se terminèrent par la mort. A l'ouverture des deux cadavres, on trouva les tuniques de l'estomac et des intestins enflammées.

ANAGYRIS. *ANAGYRIS.*

Calice en cloche, à cinq dents. Corolle papilionacée. Étendard en cœur renversé, plus court que la carène. Dix étamines distinctes. Gousse allongée, comprimée, un peu courbée, à plusieurs graines.

ANAGYRIS FÉTIDE. *ANAGYRIS FOETIDA.*

Anagyris fœtida. Linn. Spec. 534. DC. Fl. Fr. 3798. Duham. Arbr. 1. t. 18.

C'est un arbrisseau dont la tige est droite, rameuse, recouverte d'une écorce grisâtre, haute de six à huit pieds. Ses feuilles sont pétiolées, ternées, d'un vert glauque, blanchâtres et pubescentes en-dessous. Ses fleurs, jaunes, nombreuses, pédonculées, disposées en grappes, s'épanouissent au printemps, et ont beaucoup d'éclat. La corolle est remarquable par sa carène très-allongée et son pavillon fort court. Les gousses sont oblongues, presque cylindriques, renfermant des semences réniformes et bleuâtres.

On le trouve parmi les rochers, sur les collines des provinces méridionales; il croît aussi en Italie, aux environs d'Alger et en Orient. On lui a donné le nom de *bois puant*, parce que son écorce et ses feuilles, froissées entre les doigts, répandent une odeur fétide et très-pénétrante. D'après Dioscoride, Pline, l'Écluse et Puinh, les graines purgent avec violence. Les abeilles ne touchent point aux fleurs. On a remarqué que les chèvres et les brebis qui, pressées par la faim, avaient brouté les feuilles, donnaient un lait vénéneux; le fromage fait

avec ce lait a causé des vomissemens, la diarrhée, des douleurs abdominales, etc.

On a essayé de remplacer le séné par les feuilles de cet arbrisseau; mais on a bientôt renoncé à ce nouveau purgatif parce qu'il causait fort souvent des vomissemens considérables.

Nous placerons ici quelques autres légumineuses dont on a observé les propriétés actives et même nuisibles. C'est ainsi que l'usage prolongé de l'ers (*ervum ervilia.* Linn.) et de la gesse chiche (*lathyrus cicera.* Linn.) produit une sorte de paralysie ou de débilité musculaire. Le pain préparé avec la farine de ces graines cause une si grande faiblesse dans les genoux et les extrémités inférieures, que ces parties sont constamment dans un état de flexion raide, de manière qu'elles se meuvent comme d'une seule pièce. Des chevaux qui avaient mangé des plantes entières d'*ervum* pouvaient à peine se tenir sur leurs pieds, et tremblaient pendant longtemps dans leur station.

L'acacia pudique ou la sensitive commune (*mimosa pudica.* Linn.) passe pour une plante suspecte ou vénéneuse; au rapport de Puinh, les Indiens savent préparer une sorte de poison lent avec les feuilles et les rameaux. L'acacia sensitiva (*mimosa sensitiva.* Linn.) est douée des mêmes propriétés, même employée à petites doses. L'acacia de Farnèse (*mimosa farnesiana*), arbre d'un feuillage élégant, porte des fleurs dont l'odeur musquée, halitueuse et très-pénétrante cause des évanouissemens aux personnes très-nerveuses; il est dangereux de se reposer à l'ombre de cet arbre lorsqu'il est en pleine floraison.

Toutes les espèces appartenant au genre *mimosa* sont plus ou moins irritables, plus ou moins sensibles à l'influence de l'atmosphère. Au déclin du jour, leurs feuilles s'abaissent vers la terre, les folioles se serrent de chaque côté contre le pétiole, et restent dans cet état jusqu'au retour du soleil à l'horizon. Quelques-unes, comme la sensitive commune, se meuvent et se contractent subitement au plus léger contact, ou lorsqu'on en approche seulement la main. La moindre commotion, l'air faiblement agité par le vent, la chaleur, le froid, suffisent pour imprimer aux folioles les mouvemens les plus singuliers.

> Une plante, ô prodige! à l'éclat de ses charmes
> Unit de la pudeur les timides alarmes.
> Si d'un doigt indiscret vous osez la toucher,
> Le modeste feuillage est prompt à se cacher,
> Et la branche mobile, aux mêmes lois fidèle,
> S'incline vers la tige, et se range auprès d'elle.
>
> Castel, *les Plantes.*

D'après les expériences de M. Decandolle, la lumière a une action très-marquée sur ces plantes. Si on les tient dans un lieu obscur pendant le jour, et qu'on les expose la nuit à une vive lumière, elles changent les heures de leur veille et de leur sommeil, tandis que la chaleur seule n'a point d'influence sensible sur leurs mouvemens diurnes.

Ce mouvement spontané, appelé par Linné sommeil des plantes, s'observe plus ou moins dans un très-grand nombre; mais il est plus remarquable dans les légumineuses. Le sainfoin oscillant (*hedysarum gyrans*) est encore plus remarquable par ses mouvemens singuliers. Pendant le jour il est dans une agitation presque continuelle. Ses folioles s'élèvent et s'inclinent successivement en décrivant un arc de cercle : tantôt elles se

meuvent dans le même sens, tantôt l'une monte tandis que l'autre descend. C'est en vain qu'on a cherché à expliquer ces mouvemens des plantes; ils tiennent à leur vie, dont le principe sera toujours un mystère. Cependant celui qui observera les végétaux dans certaines soirées d'été sera saisi d'admiration à l'aspect de toutes ces merveilles de la nature, source intarissable de jouissances qu'il est encore plus facile de sentir que de décrire. *Oblectamentum hauriet, quod animum pascat et ingenium. Sed hæc omnia faciliùs patent oculis, quàm calamo adumbrantur.* (Linn., *amœn. acad.*)

GEOFFRÉE. *GEOFFRÆA.*

Calice campanulé à cinq dents. Ailes en carène, presque égales. Étendard plus grand. Dix étamines diadelphes. Drupe ovoïde, sillonné sur ses côtés; noyau presque ligneux, à deux valves, à une seule semence.

GEOFFRÉE DE SURINAM. *GEOFFRÆA SURINAMENSIS.*

Geoffræa surinamensis. Bondt. De Cort. geoffr. surim. cum icone.

(Planche 128.)

C'est un arbre indigène de la colonie de Surinam, et dont le docteur Bondt a donné la description et la figure dans sa dissertation inaugurale publiée à Amsterdam en 1788 (*De cortice geoffrææ surinamensis*). Sa tige, haute de cinquante à soixante pieds, se divise en branches nombreuses et éparses. Les rameaux sont nus, cylindriques, droits, diffus et garnis de feuilles ailées, à

neuf folioles ovales, veinées, glabres, obtuses, légèrement échancrées au sommet, souvent un peu plus étroites à la base, d'un vert foncé et brillant en-dessus, d'une nuance plus pâle en-dessous. Les pétioles communs sont canaliculés, ouverts; les pétioles partiels, très-courts. Les fleurs, d'une couleur purpurine, et disposées en grappes paniculées à l'extrémité des rameaux, offrent un calice à cinq dents très-courtes, un peu aiguës, et une corolle papilionacée, pentapétale, ouverte. L'ovaire est comprimé, oblong, surmonté d'un style filiforme, court, réfléchi, à stygmate simple et obtus. Le fruit est un drupe charnu, épais, ovale, sillonné dans sa longueur.

L'écorce de cet arbre fournit aux Indiens un médicament anthelmintique de la plus grande efficacité. Suivant le docteur Bondt, on la reçoit de Surinam en morceaux aplatis, longs d'environ un pied, larges de quelques pouces; sa surface est grisâtre, recouverte de lichens; mais, séparée de son épiderme, elle est d'un rouge-brun plus ou moins obscur, suivant l'âge du tronc et des branches qui l'ont fournie. La substance intérieure est lamelleuse, très-tenace, compacte, d'une couleur ferrugineuse, avec des stries et des taches brunes et rougeâtres. Coupée transversalement, elle est brillante et d'une couleur variée. Lorsqu'elle est récente, elle exhale une odeur nauséeuse qu'elle perd ensuite en vieillissant. Sa saveur est un peu acerbe et amère; cette amertume se fait surtout remarquer dans les lames dont se compose l'intérieur de l'écorce. Elle fournit une matière extractive d'une odeur un peu analogue à celle des amandes amères, d'un goût très-amer et acerbe, et une assez grande quantité de résine.

D'après les expériences cliniques de Voltelen, il n'existe peut-être point de substance qu'on puisse comparer à cette écorce dans les affections vermineuses. *Est enim summa hujus corticis in necandis exturbandisque vermibus efficacia, adeò ut par ipsi remedium vix aliud, superius certè nullum, habendum sit.* Les faits recueillis par Juliaans, Deman, Rumpel, Veirac de Rotterdam, et autres médecins hollandais, ne sont ni moins nombreux ni moins concluans. Par l'emploi prudent et méthodique de la geoffrée de Surinam on a dissipé des affections nerveuses graves, des étouffemens, des toux convulsives, des mouvemens épileptiques dus à la présence des vers. Cette écorce n'est pas seulement douée d'une propriété spécifique et délétère contre ces insectes; elle provoque en outre des évacuations abondantes, et débarrasse le canal intestinal des matières muqueuses, qui leur servent comme de foyer. Je passe sous silence quelques maladies chroniques, telles que l'œdème, l'anasarque, les fièvres intermittentes d'automne, etc., où le même médicament a produit d'heureux effets. Toutes les substances amères, âcres, diurétiques ou purgatives ont eu quelquefois des succès semblables, lorsqu'on a su les manier sagement.

On peut l'administrer de différentes manières, sous la forme d'extrait, de teinture et de décoction. Voltelen (*Pharmacologia universa*) préfère ce dernier mode pour détruire les vers lombricoïdes. On fait bouillir deux onces d'écorce dans vingt-quatre onces d'eau, jusqu'à réduction de moitié. La dose est de trois onces tous les matins à jeun. Si le quatrième jour le remède n'a point produit d'évacuations, on donne un purgatif. Les trois jours

suivans, on prescrit tous les matins quinze grains d'extrait aqueux dissous dans un peu d'eau de menthe ou autre véhicule approprié. Lorsque ces préparations provoquent des nausées, des vomissemens, des anxiétés précordiales, une sorte de ténesme au col de la vessie, ce qui a lieu surtout chez les personnes délicates ou très-irritables, on les administre par cuillerées toutes les deux ou trois heures. On prépare avec une once d'écorce, mise en digestion dans huit onces d'alcohol, une teinture qu'on administre graduellement depuis cinquante jusqu'à cent gouttes. La résine se prescrit aux adultes à la dose de dix, quinze et vingt grains; et aux enfans, depuis trois grains jusqu'à huit, qu'on triture avec du sucre. Cette préparation s'est montrée efficace contre l'engorgement des glandes.

La geoffrée sans épines, dont Wright a donné la description sous le nom de *Geoffræa inermis jamaicensis*, diffère essentiellement de l'espèce précédente par ses propriétés énergiques et presque vénéneuses. Elle en diffère aussi sous le rapport de ses caractères botaniques. Ses feuilles sont aiguës et non obtuses, ses fleurs d'un rose pâle. L'écorce est moins grisâtre, moins recouverte de lichens. La substance intérieure est également lamelleuse, mais beaucoup plus compacte et plus pesante. Sa cassure est plus brillante, plus résineuse, et sa couleur d'un jaune verdâtre. L'odeur en est plus forte et l'amertume plus intense. Wright vante également son action anthelmintique; mais il est à remarquer qu'elle excite quelquefois le canal alimentaire avec une violence extrême, qu'elle produit le délire et la stupeur à la manière des substances narcotiques.

COPAIER. *COPAIFERA.*

Périanthe simple, calicinal, à quatre divisions ouvertes. Dix étamines; anthères pendantes. Un ovaire, un style, un stigmate. Légume ovoïde, à deux valves. Une graine entourée d'un arille pulpeux.

COPAIER OFFICINAL. *COPAIFERA OFFICINALIS.*

Copaifera officinalis. LINN. Spec. 557. JACQ. Stirp. Americ. Hist. 133. t. 86.

(Planche 129.)

C'est un arbre élevé, dont les petits rameaux sont fléchis en zigzag et recouverts d'une écorce d'un brun grisâtre. Ses feuilles sont ailées, à trois ou quatre paires de folioles ovales, lancéolées, entières, d'un vert luisant, plus étroites d'un côté que de l'autre, et alternes, excepté les terminales. Les fleurs sont blanches, disposées en grappes axillaires au sommet des rameaux. Le fruit est une capsule ovale, pointue, bivalve, dans laquelle est renfermée une semence ovoïde, munie d'une enveloppe pulpeuse.

Le copaier croît dans les forêts épaisses du Brésil et dans les Antilles. Pendant les chaleurs de l'été, on pratique sur le tronc et sur les branches des incisions profondes, d'où découle une liqueur résineuse, d'abord limpide, ensuite plus épaisse, et d'un jaune pâle. Cette espèce de résine, connue sous le nom de *baume de copahu*, se fait remarquer par une odeur très-pénétrante, par une saveur âcre, amère et aromatique; elle contient une grande proportion d'huile volatile.

La résine de copahu est douée d'une vertu excitante très-marquée, qui agit particulièrement sur les intestins et sur l'appareil urinaire. On a fait un si funeste emploi des corps résineux et balsamiques, qu'on ne saurait trop surveiller l'action de ces médicamens dans les ulcérations internes. C'est en vain qu'on a préconisé leurs succès dans le traitement de la phthisie, du catarrhe pulmonaire, des affections chroniques des reins et de la vessie; ces maladies, presque toujours accompagnées de mouvemens fébriles, de chaleur et d'irritation, réclament, dans le plus grand nombre de cas, une méthode douce et tempérante. En effet, que peut-on espérer du baume de copahu dans la phthisie tuberculeuse, lorsque la fièvre est vive, et que les organes de la respiration sont atteints de phlogose? Cette substance, par sa nature chaude et stimulante, ne doit-elle pas, au contraire, hâter les progrès de la consomption, comme l'a très-bien prouvé Fothergill dans un excellent mémoire sur l'abus des remèdes balsamiques dans la phthisie pulmonaire? (*Medical Observations and Inquiries*, etc., tome 4, page 231.) C'est ainsi que le docteur Hoppe, en dissertant sur le baume de copahu, a également reproduit les graves inconvéniens qu'entraîne son usage inconsidéré, tels que la fièvre, la toux, une chaleur générale, des hémorrhagies, etc. Quoi qu'il en soit, nous ne contestons point l'utilité du baume de copahu dans les affections catarrhales dépendantes de la faiblesse du poumon, dans les toux humides, dans les rhumes qui se prolongent chez les individus d'une constitution molle et lymphatique, dans les diarrhées ou les dysenteries chroniques fomentées par l'inertie des intestins, dans

certaines affections des reins et de la vessie, lorsque ces organes sont exempts de douleur et d'irritation; mais, on ne saurait trop le répéter, il faut surveiller attentivement l'action stimulante de cette résine, la donner à petites doses, la combiner avec quelque substance d'une nature douce, et en discontinuer l'usage, si elle provoque une chaleur vive ou quelque autre impression fâcheuse.

Les praticiens qui avaient observé l'action spécifique du baume de copahu sur les membranes muqueuses de l'appareil urinaire l'employaient fréquemment pour détruire les blennorrhagies opiniâtres; mais ils s'abstenaient de ce médicament lorsque l'urètre était encore enflammé ou vivement irrité. Cependant M. le docteur Ribes a prouvé, par des faits recueillis en grand nombre depuis 1804 jusqu'à ce jour, que le baume de copahu peut être administré avec un rare avantage, non-seulement vers la fin de la gonorrhée, mais encore lorsque l'écoulement est dans toute sa vigueur. Il veut surtout qu'on l'administre à haute dose, depuis trois ou quatre gros jusqu'à une once par jour, et même davantage, si le malade est assez bien disposé pour vaincre le dégoût qu'excite sa saveur résineuse. Il l'a également prescrit, avec non moins de succès, contre l'engorgement du testicule, contre l'ophthalmie et autres accidens produits par la suppression spontanée du flux gonorrhoïque. A l'exemple de M. Ribes, qui m'avait souvent entretenu de la grande efficacité de ce médicament, j'en ai fait l'heureuse épreuve dans toutes les périodes de la gonorrhée. M. Ansiaux, professeur de clinique chirurgicale à l'université de Liége, M. le professeur Delpech, M. le

baron Larrey, et autres praticiens distingués, l'ont également employé à fortes doses dès le début de cette maladie. On ne peut néanmoins se dissimuler que, chez certains individus qui ont les entrailles très-sensibles, ce remède produit quelquefois une irritation vive, et même des déjections sanguinolentes; en sorte qu'il serait dangereux d'en continuer l'usage.

On prescrit le baume de copahu à la dose de trente ou quarante gouttes, qu'on suspend dans un mélange d'eau de menthe et de sirop de gomme arabique. On peut également l'administrer sous la forme d'électuaire, en le triturant avec suffisante quantité de sucre et de jaune d'œuf.

Électuaire balsamique contre la blennorrhagie. Prenez, baume de copahu, sucre pulvérisé, de chaque, deux onces; teinture de succin, deux gros. Mêlez et triturez exactement. Par l'addition du succin, on corrige la saveur forte et désagréable du baume de copahu. Cet électuaire, dont on peut d'ailleurs élever les doses suivant la disposition et le tempérament du sujet, triomphe ordinairement des gonorrhées les plus rebelles. Il n'est pas moins efficace contre les flux invétérés connus sous le nom de *fleurs blanches*. En le donnant avec persévérance et à des doses modérées, je suis parvenu à tarir ces écoulemens, qui énervent le système des forces, et produisent peu à peu chez les femmes nerveuses et débiles une consomption incurable. Je fais prendre immédiatement après chaque dose d'électuaire une tasse de thé. Je ne parle point de cette espèce de leucorrhée symptomatique d'une inflammation sourde ou plus ou moins aiguë de l'utérus; on sent bien qu'elle exige d'autres moyens thérapeutiques.

Nous mentionnerons, en passant, le baume du Pérou, provenant d'un arbre qui croît dans les forêts de l'Amérique méridionale, et que les botanistes désignent sous le nom de *myroxilon peruiferum*. Ce baume, d'un rouge-brun, d'une consistance sirupeuse, d'une odeur suave, aromatique, d'une saveur chaude, un peu âcre, est un remède stimulant qu'on emploie dans quelques affections chroniques du poumon et des voies urinaires. Werlhof le combine avec l'extrait mou de quinquina et le miel rosat. Il est inutile d'insister sur l'abus qu'on a fait de préparations analogues dans les catarrhes pulmonaires.

Mixture diurétique de De Haen. Prenez, baume du Pérou, un gros et demi; sirop de réglisse, trois onces; jaunes d'œufs, n° 2. Mêlez et incorporez. La dose est d'une cuillerée à café toutes les trois heures. On boit immédiatement après chaque dose une tasse d'infusion de semences de lin, légèrement sucrée. De Haen donnait cette mixture pour exciter d'une manière douce le flux des urines, lorsque des coliques ou d'autres symptômes d'irritation ne permettaient pas l'emploi de diurétiques plus actifs. Une femme qui avait subi l'opération de la paracenthèse en éprouva les plus heureux effets.

POLYGALÉES. *POLYGALEÆ.*

Poligaleæ. Juss. Ann. du Mus.

POLYGALA. *POLYGALA.*

Calice à cinq folioles persistantes, dont deux intérieures plus grandes et en forme d'ailes. Corolle irrégulière de trois à cinq pétales unis aux filets des étamines, et formant deux lèvres, la supérieure à deux lobes, l'inférieure concave bifide. Huit étamines réunies en deux faisceaux; anthères à une loge. Un style. Capsule comprimée, ovale ou en forme de cœur renversé, biloculaire, semences pubescentes.

POLYGALA VULGAIRE. *POLYGALA VULGARIS.*

Polygala vulgaris. Linn. Spec. 986. DC. Fl. Fr. 2382. Vaill. Bot. t. 32. f. 1. Fl. Dan. t. 516.

Cette petite plante a plusieurs tiges grêles, étalées, redressées, ordinairement simples et un peu anguleuses. Ses feuilles sont étroites, lancéolées, pointues, glabres, éparses. Chaque tige se termine par un épi de fleurs violettes, bleues ou roses, assez grandes, et toutes tournées d'un seul côté. La capsule est glabre, sessile, ovale, cordiforme, plus courte que les ailes du calice; celles-ci sont de même couleur que la corolle, et ont trois nervures.

On rencontre ce polygala, en été, au bord des bois

et des pâturages secs ; il est très-commun aux environs de Versailles, dans le parc de la Cour-Roland, dans les vallées de Jouy, de Chevreuse, de Dampierre, etc. Les fleurs varient en rose plus ou moins vif, en bleu, en violet ; on en trouve aussi de blanches.

POLYGALA AMER. *POLYGALA AMARA.*

Polygala amara. Linn. Spec. 987. DC. Fl. Fr. 2383. Chev. Fl. Par. 3. 850. Jacq. Fl. Autr. t. 412.

Quelques auteurs regardent cette espèce comme une variété du polygala vulgaire ; elle en diffère par ses dimensions beaucoup plus petites, et par la forme de ses feuilles. Les tiges sont grêles, hautes de trois à quatre pouces au plus, garnies de feuilles spatulées, ovales, obtuses, larges et souvent étalées en rosette au bas de la plante, redressées, étroites, et presque linéaires vers son sommet. Les fleurs sont petites, disposées en épi et d'une couleur bleue.

Cette espèce croît dans les bois herbeux, un peu humides, dans les prairies montueuses. Elle est commune à Saint-Germain, à Fontainebleau, à Villers-Coterets. On la trouve dans les friches et dans les bruyères des Hautes-Pyrénées, dans les gorges de Barèges, etc.

Ces petites plantes ont une amertume prononcée, surtout leurs racines, qui sont traçantes et d'une nature ligneuse. Stoll les employait fort souvent à la place du polygala de Virginie pour exciter l'organe pulmonaire, et soutenir l'expectoration à la suite des affections catarrhales.

POLYGALA SENEKA. *POLYGALA SENEGA.*

Polygala Senega. Linn. Spec. 990. Amoen. Acad. 2. 139. t. 2.

Cette espèce croît dans les terrains sablonneux de la Pensylvanie, de la Caroline, etc. Elle porte le nom de polygala de Virginie. Sa racine tortueuse pousse quelques tiges simples, grêles, lisses, longues d'environ un pied, droites ou rampantes, velues, garnies de feuilles ovales, lancéolées, sessiles. Les rameaux sont terminés par un petit épi de fleurs purpurines, avec des bractées linéaires.

La racine du polygala seneka est tortueuse, ligneuse, de la grosseur du petit doigt, munie dans toute sa longueur d'un rebord saillant, cendrée à l'extérieur, jaunâtre dans sa substance intérieure. Son odeur est presque nulle ; mais sa saveur est piquante, un peu aromatique, et d'une grande amertume. Ses propriétés résident particulièrement dans l'écorce, qui fournit une matière résineuse très-âcre. Elle fut apportée en Europe par Tennent, médecin écossais, qui, le premier, la recommanda dans les maladies aiguës des organes de la respiration.

Parmi les médecins qui ont plus récemment préconisé ses vertus, on doit distinguer Bouvard, Linné, surtout Desbois de Rochefort, qui assure l'avoir administrée avec un grand succès dans la phthisie qu'on voit quelquefois succéder à l'inflammation du poumon. « Dans ces cas, le polygala de Virginie, dit-il, favorise l'expectoration et cicatrise promptement le foyer purulent. Au bout de quatre ou cinq jours la fièvre lente

et l'oppression diminuent, les frissons irréguliers disparaissent, et le malade recouvre la santé. » (*Mat. méd.*) Qui ne voit l'exagération de ces éloges? Loin d'être un remède spécifique dans cette espèce de phthisie, le polygala peut, au contraire, reproduire par son action stimulante tous les symptômes d'une véritable phlegmasie, et favoriser l'ulcère du poumon. Cette disposition phthisique demande très-souvent à être combattue par des boissons tempérantes, du petit-lait nitré, la saignée même; enfin par la méthode antiphlogistique.

Le polygala n'est guère plus convenable dans les maladies du poumon qui s'établissent d'une manière lente et chronique, et qu'on observe plus particulièrement chez les personnes d'une constitution délicate, mobile, irritable, qui ont le cou grêle, la poitrine étroite, les joues vivement colorées, qui éprouvent une douleur fixe, profonde, obtuse, dans quelques points du thorax avec un peu d'oppression. On oppose à cet état vraiment inflammatoire, que Baglivi et Stoll ont parfaitement décrit sous le nom de pleurésie latente, de petites saignées, des boissons émulsives, nitrées, et un régime végétal. Mais si l'on a recours au polygala dans les affections catarrhales du poumon qui attaquent les sujets d'un tempérament lymphatique, et qui sont caractérisées par une sorte de congestion lente et d'inertie, on obtiendra d'autant plus de succès, qu'on soutiendra l'emploi de ce remède par des exutoires placés sur différens points de la poitrine, par de petites doses d'ipécacuanha ou de tartre stibié, par un régime tonique, l'air de la campagne et l'équitation.

La médecine de nos jours a singulièrement modifié le

traitement des affections phthisiques, lorsqu'elle a circonscrit les limites de la méthode relâchante dont on faisait autrefois un si étrange abus, en l'appliquant indistinctement à toutes les affections chroniques de la poitrine; car il est évident que les boissons et les pâtes pectorales, le lait d'ânesse, les sirops, les huileux et autres remèdes analogues, consacrés par la routine depuis des siècles, accélèrent dans beaucoup de circonstances les progrès du dépérissement, par la faiblesse qu'ils impriment à tous les organes.

Lorsque l'affection pulmonaire exige l'emploi du polygala de Virginie, on l'administre en substance, à la dose de vingt ou trente grains, sous la forme d'électuaire, ou en infusion aqueuse, à la dose de deux, trois ou quatre gros pour une livre de véhicule, en y ajoutant parfois une ou deux onces d'oxymel scillitique. Ce mélange se donne par cuillerées.

Mixture anti-catarrhale. Prenez, sirop de polygala de Virginie, oxymel scillitique, de chaque, une once; infusion de feuilles de menthe, cinq onces. Mêlez. On prend cette mixture par cuillerées dans les vingt-quatre heures. Elle est utile dans certains cas de catarrhe pulmonaire chronique et d'hydrothorax, pour favoriser l'expectoration.

Cette racine peut être remplacée, d'après les observations recueillies par Stoll et Collin, par celle du polygala amer ou du polygala vulgaire, dont l'usage est très-approprié au catarrhe chronique du poumon, et à cette espèce de toux d'origine gastrique que les substances douces et émollientes exaspèrent. Au reste, l'emploi de ces diverses racines serait nuisible, s'il y

avait tension, irritation vive, et engorgement des viscères.

Collin, qui a employé avec beaucoup de succès le polygala amer, a publié la formule suivante : prenez, racine de polygala amer, trois onces ; faites bouillir dans trois livres d'eau, jusqu'à réduction de moitié, et ajoutez à la colature, sirop d'hysope et sirop de pavot blanc, de chaque, une once. La dose de cette décoction est d'environ quatre onces, qu'on renouvelle trois fois par jour. On peut associer très-utilement le polygala au lichen d'Islande, et ce mélange, d'après le témoignage de Stoll, offre un moyen précieux, lorsque les forces digestives languissent, et que le poumon est comme accablé par une congestion d'humeur catarrhale.

Le polygala de Montpellier (*polygala monspeliaca*), espèce à fleurs roses qui se rapproche du polygala vulgaire ; le polygala d'Autriche (*polygala austriaca*), variété du polygala amer qu'on reconnaît à ses fleurs très-petites et blanchâtres, jouissent des mêmes vertus. Ces jolies plantes embellissent les pelouses pendant l'été ; on les trouve souvent sur la lisière des bois, au pied des grands arbres.

PROMENADE DANS LES BOIS DE FLEURY.

Lorsque le temps est beau, et que mes loisirs me permettent de parcourir la campagne, un penchant irrésistible m'entraîne vers les bois de Fleury. Qu'il est frais, ce vallon ! qu'il est délicieux ! que de jolies fleurs naissent sous ses ombrages ! Un joli ruisseau coule à mes pieds, il a sa source vers le milieu de la colline. Je vois

glisser ses flots argentins sur un tapis de verdure, j'écoute leur doux frémissement, mêlé au murmure de l'air, et je pénètre dans un petit sentier où le polygala agite ses petits étendards fraîchement colorés.

Ce sentier me conduit à une roche creusée en voûte. Des chênes, des châtaigniers touffus, entremêlent et confondent leurs tiges pour ombrager ce réduit sauvage. Une mousse soyeuse tapisse le pied du rocher; tout autour sont écloses mille fleurs nouvelles, qu'une brise venant de l'est agite mollement. Un demi-jour s'insinue à travers le feuillage qui couvre ce mystérieux asile; à peine si le soleil y peut faire pénétrer quelques faibles rayons. L'ombre, le silence, ce ruisseau si paisible, cet air si frais que je respire, ces plantes plus fraîches encore qui charment mes yeux, tout, dans ce lieu solitaire, dispose mon âme à la plus douce rêverie. Ah! plus d'une fois, sans doute, le pauvre bûcheron est venu s'y reposer de ses fatigues, y chercher un abri contre l'orage. Qui sait si les Jussieu, les Desfontaines, les Mirbel, ne se sont point assis sur la mousse touffue de cette grotte, pour y méditer sur les secrets de la vie qui anime le monde végétal?

Grotte charmante, souffre que j'occupe un instant la place de ces illustres maîtres, que je ne peux suivre que de loin; inspire-moi, épure mon intelligence, et que sous ton abri je goûte cette douce paix qui repose l'esprit, le ranime et le prépare à de nouveaux travaux!

TÉRÉBINTHACÉES.

TEREBINTHACEÆ.

Terebinthaceæ. Juss. DC.

SUMAC. *RHUS.*

Calice à cinq divisions profondes. Corolle à cinq pétales. Cinq étamines. Trois styles courts ; trois stigmates. Drupe sphérique, renfermant un noyau monosperme.

SUMAC VÉNÉNEUX. *RHUS TOXICODENDRON.*

Rhus toxicodendron. Linn. Spec. 381. Duham. Arbr. Ed. nov. 2. 167. t. 48.

(Planche 130.)

Le sumac vénéneux abonde dans les bois humides et sur les bords des rivières de la Caroline, où il a été particulièrement observé par M. Bosc, qui a donné une description très-exacte et très-détaillée de ses caractères botaniques. Les tiges, d'abord rampantes, peuvent s'élever à une grande hauteur, si elles trouvent un arbre qui leur serve d'appui. Elles portent des feuilles alternes, ovales, lancéolées, ternées, anguleuses ou entières, tantôt glabres, tantôt velues, et d'un beau vert ; les folioles inférieures sont presque

sessiles, tandis que la terminale est munie d'un long pétiole. Les fleurs sont dioïques, verdâtres, situées latéralement à l'aisselle des feuilles, et disposées en grappes courtes. Le calice offre cinq folioles presque ovales, la corolle cinq pétales lancéolés, recourbés en dehors, et deux fois plus longs que le calice. A ces fleurs succèdent de petites baies ou drupes secs, d'un blanc jaunâtre, sillonnés, monospermes. Le *Rhus radicans* de Linné est la même plante; seulement quelques-uns de ses caractères varient suivant son âge et la nature du sol.

PROPRIÉTÉS DÉLÉTÈRES.

Cet arbrisseau distille un suc gommo-résineux très-caustique, d'une fétidité remarquable, et dont l'application sur la peau produit les effets d'un vésicatoire. Le simple contact des feuilles est également suivi d'une inflammation pustuleuse, et les émanations de la plante ne sont pas moins nuisibles. M. le professeur Desfontaines (*Histoire des arbres et arbrisseaux qui peuvent être cultivés en France*) a été plusieurs fois témoin d'accidens très-fâcheux arrivés à des jardiniers qui en avaient coupé des branches sans précaution. Il leur survenait des ampoules et des pustules très-douloureuses; et quelquefois l'irritation inflammatoire gagnait de proche en proche, et se répandait successivement sur toutes les parties du corps. Le professeur Gouan, en maniant simplement la plante dans ses cours de botanique, éprouva sur-le-champ une éruption vésiculaire dont il arrêta les progrès au moyen de lotions d'eau froide animées avec quelques gouttes

d'ammoniaque. M. Amoreux fut pris également d'une démangeaison très-vive qui s'étendit sur les bras, et fut suivie d'un érysipèle qui dura trois jours. Dufresnoy parle aussi d'un homme qu'il employait à couper la plante pour en faire l'extrait, et qui eut constamment des inflammations au visage et à la tête par la seule vapeur.

M. Alvini, professeur de chimie à l'université de Turin, s'étant livré pendant plusieurs jours à des expériences sur cet arbrisseau, fut obligé de les interrompre par l'apparition inattendue des symptômes suivans : sensation brûlante dans la bouche et dans le gosier, enflure rapidement croissante de la joue gauche, de la lèvre supérieure et des paupières; la nuit suivante, tuméfaction des avant-bras, qui avaient acquis le double de leur volume naturel; peau rugueuse, prurit insupportable, chaleur très-forte.

Peu satisfait de l'usage des bains et des lotions froides, M. Alvini fut soulagé par l'application d'une solution de quelques grains de sulfate triple d'alumine dans de l'eau de rose. Cependant, quatre jours après, il apparut sur les mains, et surtout sur l'avant-bras, quelques pustules assez semblables à celles de la gale. Quelques-unes donnèrent une humeur limpide, qui, inoculée sur les mêmes parties, reproduisit d'autres pustules. Après huit jours, la peau de l'avant-bras et de la face devint squammeuse. Le prurit dura pendant plusieurs jours. Tous ces symptômes cessèrent enfin par l'application extérieure de la glace.

M. Guérin, médecin à Baugé, a transmis à l'Académie de médecine de Paris un fait non moins remar-

quable. Un jardinier, âgé de trente-trois ans, ayant taillé, au mois de janvier, quelques tiges de *Rhus toxicodendron*, vit immédiatement se développer sur ses mains, et sur d'autres parties, de grosses pustules accompagnées d'une démangeaison; sa tête même se tuméfia considérablement; des lotions d'eau vinaigrée firent disparaître ces pustules. Cet homme eut ensuite des envies de vomir, son pouls disparut, et il tomba sans connaissance. Une saignée et un bain firent reparaître l'éruption érysipélateuse, et peu à peu tous les symptômes se dissipèrent.

Un accident bien plus funeste a été consigné dans les *Annales de littérature médicale étrangère*, année 1811. Le simple attouchement de la verge avec un gand qui avait servi à arracher des branches de cet arbuste détermina aux parties génitales une éruption et une inflammation telles, que la mort s'ensuivit.

Au reste, il paraît que la propriété vénéneuse du *Rhus radicans* varie de force à diverses époques de l'année; elle est en outre singulièrement modifiée par l'idiosyncrasie de l'individu qui en reçoit l'impression, puisqu'il est des personnes qui peuvent manier la plante impunément. Le botaniste Kalm, dans son *Voyage au Canada*, assure n'en avoir jamais ressenti le moindre mal, quelques tentatives qu'il ait faites, et il ajoute qu'une goutte de suc lui étant entrée un jour dans l'œil, il n'en avait éprouvé aucun accident; mais qu'un particulier en ayant mis quelques gouttes sur sa main, la peau s'enflamma, devint dure et semblable à du cuir tanné, après quoi elle tomba par écailles. Il avait connu deux sœurs, dont

l'une pouvait toucher la plante sans inconvénient, tandis que l'autre était affectée de ses émanations, même à une grande distance.

M. Double et deux de ses confrères ont manié cette plante, il y a quelques années, au Jardin du Roi; ils s'en sont même frotté les jambes et les cuisses sans le moindre accident : c'était pourtant au mois de juillet, époque de la forte sève. Mais un jardinier de l'impératrice Joséphine fut transporté de la Malmaison à l'Hôtel-Dieu, avec des pustules et un violent érysipèle, pour avoir coupé et touché un *Rhus toxicodendron.*

D'après les expériences tentées sur les animaux par le professeur Orfila, l'extrait aqueux, administré intérieurement ou appliqué sur le tissu cellulaire, détermine une irritation locale, suivie d'une inflammation plus ou moins intense, et exerce une action stupéfiante sur le système nerveux, après avoir été absorbé. La poudre de la plante, donnée à un petit chien à la dose de trois gros, n'a produit aucun effet remarquable.

M. Alvini ayant introduit quelques gouttes du suc laiteux de la plante dans l'estomac des cochons d'Inde et des oiseaux, ces animaux sont devenus d'abord comme stupides; mais ils se sont remis peu à peu sans avoir éprouvé d'autre effet délétère.

Le professeur Van Mons a prouvé par des expériences ingénieuses, dont il a consigné les détails dans les Actes de la Société de médecine de Bruxelles, que les effets délétères du *toxicodendron* sont produits par une substance gazeuse qui s'échappe de la plante

vivante ; il a remarqué en outre que le gaz est presque innocent pendant tout le temps que la plante est frappée par les rayons solaires, tandis que son action est très-intense pendant la nuit, à l'ombre, et par un temps couvert ; que l'exhalaison est plus pernicieuse après la pluie et pendant une végétation languissante que pendant une végétation robuste. Toutefois ces émanations malfaisantes se font plus ou moins sentir, suivant le degré de susceptibilité nerveuse. L'inflammation se développe ordinairement dans l'espace de quelques minutes ; elle se montre d'abord sur les mains, ensuite sur les bras, sur la poitrine, sur la tête, et même sur les extrémités inférieures. On combat cette affection inflammatoire de la peau par les moyens propres à l'érysipèle phlegmoneux ou vésiculaire, et on applique sur les parties affectées des compresses enduites d'un mélange d'huile et de crême. On peut également avoir recours à l'ammoniaque suffisamment étendu ; à l'eau de Goulard, ou simplement à des ablutions réitérées d'eau fraîche.

D'après le travail chimique publié par M. Van Mons, la substance qui domine dans cette plante est un principe particulier constituant un hydro-carbone extrêmement combustible, lequel existe dans la tige comme dans les feuilles. Le *toxicodendron* contient en outre de l'acide gallique, beaucoup de tannin, peu de fécule verte, presque point de résine, et une très-petite quantité de gomme.

Le suc laiteux de la plante, examiné chimiquement par M. Alvini, lui a paru être un liquide gommo-résineux, mêlé avec un principe âcre, subtil, apte à se

combiner avec le gaz hydrogène carboné qui s'exhale de la plante après le coucher du soleil. Par la filtration et l'évaporation du suc exprimé, on obtient quelques cristaux de muriate de potasse avec un peu de sulfate et de muriate de chaux. D'après M. Alvini, l'hydrogène carboné est combiné avec un principe âcre qui est le véritable poison de la plante; c'est à lui qu'il faut attribuer l'action délétère du *Rhus toxicodendron* et autres plantes semblables, et non au simple gaz hydrogène carboné, comme l'avait pensé Van Mons.

PROPRIÉTÉS MÉDICALES.

On a singulièrement prôné dans ces derniers temps les propriétés spécifiques du sumac vénéneux dans le traitement de la paralysie. Van Mons, Kok, Verdeyen, Van Baerlem et Longfils à Bruxelles, Wurzer à Bonn, Dufresnoy et Gouan en France, Alderson, Kellie et Duncan en Angleterre, Osann à Berlin, ont tour à tour signalé les nombreux succès de cette plante. Mais, parmi les guérisons qu'on a obtenues, celle que rapporte le professeur Van Mons est sans contredit une des plus brillantes.

Une femme âgée de vingt-sept ans, d'un tempérament sanguin, fut attaquée, pendant sa troisième grossesse, d'une paralysie des extrémités inférieures, que son accoucheur regarda comme un effet de la gestation. En conséquence, on ne fit point de remèdes; mais la maladie prit un caractère beaucoup plus grave après l'accouchement, et la sensibilité des parties affectées fut entièrement abolie. Pendant près

de deux ans, on eut vainement recours aux moyens réputés les plus efficaces. Enfin, d'après le conseil de M. Van Mons, le *Rhus radicans* fut administré le 5 avril 1797, à la dose de trois pilules de cinq grains par jour, formées d'extrait réduit en masse, avec la résine de gayac. Le troisième jour, cette dose fut doublée; mais le mari de la malade, espérant accélérer la cure, s'avisa d'augmenter le nombre des pilules, et lui en fit prendre de trente-six à quarante par jour dissoutes dans l'eau. Cette grande dose ne lui ayant occasioné aucun malaise, elle continua ainsi jusqu'au 12, et son état s'améliora sensiblement. On augmenta alors la dose de l'extrait d'un demi-gros par jour.

Le 13, elle commença à mouvoir ses jambes à volonté. Le 17, elle se soutint debout, appuyée sur le dos d'une chaise. Le 20, elle marcha sans appui, et huit jours après la guérison fut parfaite. A cette époque, elle prit une once et demie d'extrait par jour, et elle le continua à la dose de trois gros seulement jusqu'au 13 mai. Depuis ce temps, cette femme exécuta toutes les fonctions des extrémités inférieures avec la même liberté qu'avant sa maladie.

Cette cure étonnante est bien propre sans doute, par le caractère d'authenticité dont elle est revêtue, à donner une grande idée de l'action du *Rhus radicans* sur les propriétés vitales du système musculaire, et les médecins ne sauraient trop s'empresser de soumettre ce médicament à de nouvelles expériences; mais il faudrait marquer avec plus de précision qu'on ne l'a fait jusqu'à présent les cas de paralysie où son

emploi peut être particulièrement avantageux, car rien ne contribue plus à faire tomber dans l'oubli les moyens les plus efficaces que de les appliquer indistinctement et d'une manière vague. Cette observation est d'autant plus essentielle, que les maladies qui résultent de la lésion des forces sensitives du système musculaire tiennent à des causes très-multipliées, et qu'il n'est guère possible d'établir un traitement heureux, si l'on néglige de les approfondir.

Les éloges pompeux qu'on a prodigués au *Rhus radicans* dans le traitement des dartres doivent faire naître les mêmes réflexions chez l'homme de l'art peu habitué à suivre la route facile, mais trompeuse, d'une médecine symptomatique. En effet, les dartres ne sont bien souvent que les symptômes de la syphilis, des scrophules, du scorbut, etc.; et il faut alors nécessairement remonter à ces affections primitives pour pouvoir dompter la maladie herpétique. Nous dirons cependant un mot de l'heureuse combinaison employée par le professeur Fages de Montpellier. Cet habile praticien avait d'abord administré l'extrait de la plante avec peu de succès; mais ensuite, l'ayant associé avec le tartrate antimonié de potasse, il obtint de ce mélange les plus heureux effets dans un cas de dartres rongeantes qui occupaient depuis près de deux ans, d'espace en espace, toute l'étendue du tronc et des extrémités. On donna d'abord cinq grains d'extrait de *Rhus radicans* animé avec un grain de tartre émétique. On augmenta graduellement les doses, de manière qu'au vingt-unième jour le malade prenait quarante-cinq grains d'extrait, et neuf grains de tartre

stibié en une seule prise. A cette époque, les évacuations alvines devinrent fort abondantes.

Après cinq jours de repos, le remède fut administré à la même dose, mais divisé en deux prises. Les mêmes effets se firent sentir le troisième jour, mais avec une modération telle, que cela n'empêcha point de continuer le traitement jusqu'au quarante-unième jour, époque à laquelle tous les ulcères furent parfaitement consolidés sans le secours d'aucun topique. M. Fages a également donné avec succès l'extrait de *Rhus radicans* à très-haute dose, et combiné avec le muriate de mercure corrosif à un soldat qui, depuis dix-huit mois, était couvert de la tête aux pieds de dartres croûteuses et miliaires d'origine syphilitique.

M. Lafont-Gouzi, de Toulouse, n'a pas craint de tenter l'application du *Rhus radicans* sur des dartres invétérées, fixées soit au visage, soit aux bras et aux mains. Il a consigné quatre exemples de guérison parfaite dans le troisième volume du *Journal de la Société médico-chirurgicale de Parme.* Ces essais furent faits à différentes époques, depuis le mois de juillet jusqu'en septembre, la plante jouissant alors de toute son activité. On frottait assez rudement les parties dartreuses avec les feuilles nouvellement cueillies. Deux de ces malades guérirent sans éprouver aucun accident par l'action irritante du *Rhus radicans*, les deux autres furent affectés d'un érysipèle vésiculaire. Celui qui avait des dartres au visage eut la face gonflée, tendue, rouge. Cet état était accompagné de chaleur âcre, de cuisson, et d'un prurit insupportable ; il découlait des vésicules une humeur limpide, que l'action de l'air et la dessiccation

rendaient presque aussitôt jaunâtre et cristalline. Du reste, il n'y eut point de fièvre, et aucune fonction ne fut dérangée. Des compresses imbibées d'eau fraîche et souvent renouvelées dissipèrent en quelques jours ces accidens.

Parmi ces malades, qui furent tous radicalement guéris, se trouvait un chirurgien du troisième régiment d'artillerie, lequel fut obligé d'employer trois fois le frottement. Sa dartre, située au dos de la main, était croûteuse et avait résisté aux topiques les plus vantés, à la pierre infernale, aux acides minéraux, aux vésicatoires, etc.

On administre ordinairement les feuilles du *Rhus radicans* sous la forme d'extrait, à la dose de onze à quinze grains par jour. On peut même élever progressivement cette dose jusqu'à celle de deux gros, et même davantage, en consultant néanmoins la susceptibilité individuelle. M. Van Mons indique cinq manières différentes de préparer cet extrait : par les feuilles fraîches, par les feuilles oxydées, par le suc des feuilles, par les feuilles sèches, et à froid.

On prescrit aussi le *Rhus radicans* en substance à la dose de vingt ou trente grains, deux ou trois fois par jour. Zadig a donné sans aucun effet d'assez fortes doses de poudre provenant de feuilles sèches qu'il avait reçues d'Amérique. M. le professeur Fouquier a également porté la dose de l'extrait jusqu'à deux cent cinquante grains par jour, sans le moindre soulagement pour ses malades, et sans aucun dérangement notable dans l'exercice de leurs fonctions. Au reste, ces épreuves négatives ne sauraient détruire les faits antérieurement recueillis,

ou il faudrait renoncer à un grand nombre de médicamens fort utiles.

SUMAC VERNIS. *RHUS VERNIX.*

Rhus vernix. LINN. Spec. 380. THUNB. Fl. JAP. 121. LAM. Illustr. t. 207. f. 3.

C'est un arbre dont le tronc, revêtu d'une écorce cendrée ou brune, s'élève à la hauteur de dix à vingt pieds. Ses feuilles sont ailées avec une impaire, composées de folioles pédicellées, ovales, aiguës, entières, marquées de nervures parallèles, non saillantes; le pétiole est légèrement strié, point ailé. Les fleurs, d'un blanc verdâtre, forment une panicule lâche vers la partie supérieure des rameaux. Les fruits sont arrondis, glabres, de la grosseur d'un pois, blanchâtres, à une seule semence osseuse.

On cultive au Jardin des Plantes cette espèce de sumac originaire du Japon et de l'Amérique septentrionale. Le suc qui découle des blessures faites au tronc et aux rameaux est très-caustique. D'après Kæmpfer, les émanations de l'arbre sont très-malfaisantes; elles produisent des exanthèmes sur la peau, même à une certaine distance, font enfler les yeux, les lèvres et les narines. Ces effluves toxiques ont surtout une action très-vive sur les enfans, sur les personnes très-irritables.

Les Japonais font avec le suc de cet arbre un excellent vernis qu'ils appliquent sur leurs vases. Les ouvriers qui recueillent ou qui emploient ce suc se couvrent le visage d'un masque; sans cette précaution ils s'exposeraient à des éruptions, à des ophthalmies violentes. Une

fois desséché et employé, ce vernis perd toute sa propriété vénéneuse. Avant de s'en servir on y mêle de l'huile retirée par expression des semences du *bignonia tomentosa*, qui porte, dans le pays, le nom de *toï;* et on y ajoute quelquefois des substances colorantes. Ces vernis, de diverses couleurs, servent à enduire des bijoux, des étuis, des boîtes à bétel, des meubles ou ustensiles de ménage. Les buffets et les tables des grands sont couverts de ces meubles étalés avec faste.

SUMAC FUSTET. *RHUS COTINUS.*

Rhus cotinus. Linn. Spec. 383. DC. Fl. Fr. 4061. Jacq. Fl. Austr. 3. t. 210.

Le fustet est un arbrisseau agréable, rameux et touffu, qu'on cultive pour l'ornement des jardins. Ses rameaux sont étalés, flexibles, bruns ou verdâtres, garnis de feuilles pétiolées, arrondies, ovoïdes, lisses, nerveuses, d'un vert tendre en-dessus, blanchâtres en-dessous. Les fleurs sont petites, verdâtres, disposées au sommet des rameaux en panicules fines, soyeuses, étalées. Les fruits sont glabres, petits, presque cordiformes.

Il croît sur les collines de nos départemens méridionaux. On le trouve également en Italie, en Suisse, en Allemagne, etc. Cet arbrisseau produit un joli effet dans les bosquets par son feuillage d'un beau vert, par ses houppes purpurines; mais ses émanations sont quelquefois dangereuses.

Une dame, rassurée par un botaniste sur l'innocuité du fustet, prit à sa main quelques belles panicules plumeuses de cet arbrisseau. Bientôt après, elle sentit son

bras et sa main s'engourdir. Plus tard sa main fut couverte de vésicules remplies de sérosité, ainsi que son bras, bien que celui-ci, garanti par la manche de l'habillement, n'eût pas été touché par la plante. Cet accident n'eut pas de suites autrement fâcheuses; cependant, trois semaines après, les parties qui avaient été attaquées portaient encore l'empreinte des vésicules. Cet exemple doit rendre circonspectes les personnes qui seraient tentées de toucher des végétaux qu'elles ne connaissent point.

CAMELÉE. *CNEORUM.*

Calice très-petit, à trois dents. Corolle à trois pétales. Trois étamines très-courtes. Un style à trois stigmates. Capsule à trois coques monospermes.

CAMELÉE A TROIS COQUES. *CNEORUM TRICOCCON.*

Cneorum tricoccon. Linn. Spec. 49. DC. Fl. Fr. 4063. Lam. Illustr. t. 27.

C'est un petit arbrisseau qui n'a guère que deux pieds de hauteur, et dont la tige rameuse se couvre de feuilles alternes, sessiles, entières, obtuses, d'une forme elliptique, d'un vert foncé et luisant en-dessus, blanchâtre en-dessous. Les fleurs sont petites, jaunes, solitaires, portées sur de courts pédoncules dans les aisselles des feuilles, et composées de trois pétales oblongs, droits, trois fois plus grands que le calice. Le fruit est formé de trois coques dures, réunies, contenant chacune une seule graine. On trouve cet arbuste dans les lieux arides et pierreux des provinces méridionales.

Toutes les parties de la camelée à trois coques sont âcres, causent des douleurs d'entrailles, et purgent quelquefois avec violence. Cette plante est beaucoup moins cultivée dans les pays froids. Le docteur Deslongchamps, qui a essayé ses propriétés cathartiques jusqu'à la dose d'une once, dit n'en avoir obtenu qu'un effet médiocre; mais je ne pense pas qu'on pût l'administrer ainsi dans nos départemens méridionaux. Le professeur Gilibert a donné la poudre des feuilles adoucie avec un mucilage, en commençant d'abord par douze grains, et il a dissipé avec cette simple préparation des symptômes vénériens qui avaient résisté à toutes les méthodes. Beaucoup d'autres substances âcres, déjà mentionnées dans notre ouvrage, ont eu de semblables succès lorsqu'elles ont été employées par une main habile et légère.

Dans la famille des térébinthacées, nous remarquons quelques végétaux qui fournissent à la médecine des résines odorantes, des sucs balsamiques. Le plus célèbre de ces médicamens est le baume de La Mecque, espèce de résine qui découle de l'*amyris opobalsamum* de Forskahl, et de l'*amyris gileadensis* de Linné, arbres indigènes de l'Égypte, de la Syrie et de l'Arabie Heureuse. Ce baume, d'une odeur suave, est très-rare en Europe; les Orientaux l'emploient dans leurs parfums. Il était le principal remède des Hébreux; les livres sacrés, et particulièrement Jérémie dans ses prophéties, en font souvent mention : *Ascende in Galaad, et tolle resinam, virgo filia Ægypti.*

Après la ruine de Jérusalem, Vespasien et Titus le firent voir à Rome dans leur triomphe. Il avait fallu, dit

Pline, le défendre contre la rage des Juifs qui voulaient le détruire, et l'on combattit pour un arbrisseau. On ne sait à quelle époque les baumiers avaient été portés en Palestine. Ceux que l'on cultivait en Égypte y étaient venus par les soins d'un pacha, peu de temps après la conquête de Sélim. Ces plantes ont disparu de l'Égypte, et depuis long-temps le véritable baumier n'habite plus que sa terre natale. On le trouve partout dans l'Arabie Heureuse et dans l'Arabie Déserte ; les environs de Médine en sont couverts. On connaît dans ces vastes régions deux espèces de baumier qui ne diffèrent que par le feuillage. La première (*amyris gileadensis*) a les feuilles profondément divisées en trois parties, ou ternées ; la seconde (*amyris opobalsamum*) les a garnies de folioles dans leur longueur, ou ailées. Leur port, du reste, et leurs vertus sont parfaitement semblables.

Il découle de ces arbrisseaux, par de légères incisions qu'on y pratique, une résine précieuse qui exhale une odeur pénétrante et suave ; c'est le baume par excellence qu'on réserve pour le grand-seigneur. On obtient une autre sorte de baume par l'ébullition des rameaux et des feuilles dans l'eau bouillante, au moyen de laquelle on retire une liqueur huileuse assez recherchée ; les femmes turques et grecques s'en servent pour adoucir la peau et parfumer les cheveux. La troisième espèce est le produit d'une seconde ébullition qui donne une substance plus épaisse et moins odorante ; c'est celle-là qu'on voit le plus communément dans le commerce.

Le pistachier térébinthe (*pistachia terebinthus*), arbre très-commun dans les îles de l'Archipel, fournit la térébenthine de Chio, résine légère, limpide, d'une

odeur pénétrante, d'une saveur plus douce que la térébenthine du sapin.

Le baume de Tolu est fourni par le *toluifera balsamum,* arbre qui croît aux environs de Tolu, ville de l'Amérique méridionale. Ce suc balsamique, qu'on désigne aussi sous le nom de *baume de Carthagène,* est d'une couleur jaunâtre, d'une odeur suave, analogue à celle du citron, d'un goût aromatique, un peu amer; il est composé de résine, d'huile volatile et d'acide benzoïque.

Toutes ces substances possèdent une propriété stimulante très-marquée; mais on emploie de préférence le baume de Tolu, surtout dans les catarrhes chroniques, dans l'asthme humide des vieillards, vers la fin des rhumes, des péripneumonies, pour ranimer l'action de l'organe pulmonaire et favoriser l'expectoration. On ose à peine aujourd'hui élever la voix en faveur des balsamiques, dont l'usage indiscret a été si funeste à l'humanité dans les maladies pectorales fomentées par une inflammation chronique; cependant on ne saurait contester leurs heureux effets lorsqu'il existe dans les organes pulmonaires une sorte d'atonie qui nuit à l'intégrité de leurs fonctions; lorsque le malade est d'une constitution lâche, froide et inerte, sans fièvre ou irritation notable. En pareil cas, les saignées, les sangsues, les antiphlogistiques, les boissons relâchantes, que quelques maladroits imitateurs du maître emploient si libéralement, donnent une intensité nouvelle aux congestions catarrhales ou muqueuses, et amènent un dépérissement irrémédiable en ruinant le système général des forces.

Mais lorsqu'on a lieu de craindre une inflammation

active chez des sujets d'un tempérament sec, ardent et sanguin, qui ont la poitrine échauffée, irritée, qui éprouvent de temps en temps quelques mouvemens fébriles, une petite toux ou une sorte d'oppression après la moindre fatigue, le baume de Tolu et tous les médicamens d'une nature chaude, stimulante, sont pernicieux. Il faut d'autant plus se tenir en garde contre leurs effets que les phlegmasies lentes du poumon marchent très-souvent sous une fausse image de faiblesse générale, et avec des symptômes d'irritation organique si légers, si peu sensibles, qu'on douterait presque de leur existence.

On prépare avec le baume de Tolu une teinture alcoholique, des tablettes et un sirop qu'on désigne ordinairement dans nos officines sous le nom de *sirop balsamique de Tolu*. On se sert de cette dernière composition pour édulcorer les mixtures, les tisanes excitantes et toniques. Je ne connais pas de boisson plus agréable qu'une infusion théiforme de feuilles d'oranger et de *chenopodium botrys*, à laquelle on ajoute de petites doses de sirop balsamique lorsqu'on a besoin d'exciter la transpiration.

JUGLANDÉES. *JUGLANDEÆ.*

Juglandeæ. DC.

NOYER. *JUGLANS.*

Fleurs monoïques. Fleurs mâles en chatons pendans, garnis d'écailles dont chacune est portée sur un pédicelle horizontal. Calice à six divisions profondes. Corolle nulle. Dix-huit à vingt étamines droites, presque sessiles. Anthères à deux loges. Fleurs femelles solitaires, deux à deux, ou trois à trois. Calice supère, double, à huit divisions; l'extérieur plus court. Ovaire infère surmonté par deux stigmates très-épais. Drupe ovale ou sphérique, renfermant une noix à deux valves. Amande sinueuse, partagée à sa base en quatre lobes séparés par des cloisons membraneuses appelées *zeste*.

NOYER CULTIVÉ. *JUGLANS REGIA.*

Juglans regia. Linn. Spec. 1415. DC. 4067. Blackw. Herb. t. 247.

Cet arbre, vigoureux et d'une grande hauteur, se termine par une vaste tête. Ses feuilles sont amples, composées de cinq ou sept folioles ovales, entières, luisantes, d'un vert foncé, exhalant une odeur forte et résineuse. Les fleurs mâles forment des chatons pendans qui se développent avant les feuilles. Les fleurs femelles, plus tardives, occupent l'extrémité des jeunes rameaux, où elles sont réunies au nombre de trois ou cinq en une

sorte de grappe ; elles produisent des fruits globuleux connus sous le nom de *noix*. Ces noix sont entièrement recouvertes par une enveloppe épaisse, d'une belle couleur verte, qu'on appelle *brou*.

Le noyer est originaire du nord de la Perse ; Michaud a trouvé cet arbre en grande quantité dans les forêts qui avoisinent la mer Caspienne. Il abonde maintenant dans une grande partie de l'Europe. On le voit dans les parcs, dans les vergers, au bord des ruisseaux, sur les collines, tantôt solitaire, tantôt formant de très-belles allées.

Cet arbre répand une odeur forte, pénétrante et narcotique. Son ombre est pernicieuse pour le voyageur fatigué qui s'y repose, lorsqu'il est en sueur ; dans cet état on peut être promptement asphyxié. Plutarque avait observé sa vapeur assoupissante. Il dit, *Propos de table*, quest. 1, que le noyer jette une vapeur qui endort.

Le suc de la racine est diurétique et purge fortement. Les chatons et la seconde écorce des branches sont émétiques. Le brou contient, outre un principe colorant noir analogue à celui de plusieurs espèces de sumac, de l'amidon, du phosphate, malate et oxalate de chaux, de l'acide citrique, de la potasse, de la matière verte et du tannin.

La décoction concentrée du brou de noix est un excellent vermifuge qu'on peut administrer par petites cuillerées aux enfans, et à plus forte dose aux adultes. Swediaur la prescrivait assez souvent dans les affections syphilitiques rebelles et dans le scrophule. J'ai été moi-même témoin, il y a environ vingt-cinq ans, de deux ou trois cures remarquables qu'il a faites avec ce remède. Il employait en même temps cette décoction à l'exté-

rieur. M. Baudelocque rapporte dans son *Traité sur la maladie scrophuleuse*, page 121, que M. Borson, médecin à Chambéry, a employé avec un succès complet ce même traitement dans un cas de scrophule extrêmement grave.

Le noyer n'est pas moins utile sous le rapport de ses propriétés économiques. Son fruit pare nos tables et nous donne en même temps une huile douce et savoureuse. La teinture emploie la racine, l'écorce et les feuilles de l'arbre, et l'enveloppe verte des noix. On se servait anciennement du brou de la noix pour teindre les cheveux. « Quand l'âge et les cheveux gris éloignent l'amour, dit Tibulle, on pare cette chevelure qui change, on la peint avec l'écorce verte des noix. »

Tum studium formæ, coma tum mutatur, ut annos
Dissimulet viridi cortice tincta nucis.
Lib. 1, Eleg. 9.

Martial raille avec esprit un vieillard qui fardait ainsi sa chevelure pour dissimuler son âge. « Lentinus, lui dit-il, vous vous teignez les cheveux pour paraître jeune. Il n'y a qu'un instant que vous étiez blanc comme un cygne, et tout à coup je vous vois noir comme un corbeau, mais vous n'en imposez pas à tout le monde. Proserpine sait fort bien que vous avez les cheveux blancs, elle vous arrachera ce masque qui cache la blancheur de votre tête. »

Mentiris juvenem tinctis, Lentine, capillis :
Tam subito corvus, qui modo cignus eras,
Non omneis fallis. Scit te Proserpina canum :
Personam capiti detrahet illa tuo.
Lib. 3, Epigr. 43.

Ce procédé est facile, peu coûteux, et il n'offre aucun

danger. C'est tout simplement une forte décoction de brou de noix dont on imbibe les cheveux. Il n'en est pas de même de la plupart des secrets inventés par nos industriels.

Un jeune homme blanchi avant l'âge avait voulu changer la nuance de sa chevelure pour aller faire sa première visite à une demoiselle qu'un ami lui offrait en mariage. Il se couvre la tête d'une de ces pommades prônées dans nos journaux, et il se couche, satisfait d'avance de la métamorphose qui va s'opérer pendant la nuit. Mais le lendemain il se réveille avec peine, la tête lui tourne, il ne sait où il est, il extravague, il crie, il menace; on est obligé de le contenir, il a perdu la raison. On trouve dans sa chevelure les traces du procédé chimique qu'il a employé; on le saigne, et on lui rase la tête qu'on couvre d'un ample vésicatoire. Ce traitement énergique dégage l'organe cérébral, et deux jours après notre jeune homme est rétabli; mais il lui faut une perruque pour cacher sa mésaventure.

RHAMNOÏDES.

Rhamnoideæ. Vent. — *Frangulaceæ.* DC.

FUSAIN. *EVONYMUS.*

Calice à quatre ou cinq divisions, plane, muni intérieurement d'un disque en forme de bouclier Corolle à quatre ou cinq pétales ouverts. Quatre ou cinq étamines. Un style ; un stigmate. Capsule à cinq loges, à cinq valves. Graines recouvertes d'une enveloppe pulpeuse, insérées à l'angle central des loges.

FUSAIN D'EUROPE. *EVONYMUS EUROPÆUS.*

Evonymus europæus. Linn. Spec. 286. DC. Fl. Fr. 4069. Fl. Dan. t. 1089.

(Planche 131.)

Le fusain d'Europe est un grand arbrisseau très-commun dans les bois, dans les buissons, et qui s'élève à douze ou quinze pieds de hauteur. Ses branches, légèrement quadrangulaires, se divisent en rameaux verdâtres garnis de feuilles ovales, lancéolées, finement dentées en leurs bords, la plupart opposées et soutenues par de courts pétioles. Les fleurs sont petites, blanchâtres, disposées plusieurs ensemble sur des pédoncules rameux et axillaires. Le fruit est une capsule d'un rouge vif, à quatre ou cinq angles remarquables, contenant

quatre ou cinq semences entourées d'une pulpe également colorée; on lui donne le nom de *bonnet de prêtre*.

Cet arbrisseau est mis au rang des plantes nuisibles. Toutes ses parties ont un goût âcre et nauséeux qui les rend plus ou moins émétiques et purgatives, suivant la saison où elles ont été récoltées. Au printemps, l'écorce des rameaux est plus active; plus tard, elle a moins d'âcreté. D'après Schreber, Gleditsch, Duhamel, Bulliard, les feuilles et les fruits sont pernicieux pour les bestiaux, et surtout pour le menu bétail; Gmelin assure également que les jeunes pousses donnent la mort aux moutons.

M. Girard, professeur à l'école vétérinaire d'Alfort, a rendu compte à la Société d'agriculture de la Seine d'expériences qu'il a faites dans la vue de vérifier ce que ces assertions peuvent avoir de fondé. Il a tenu renfermés plusieurs moutons, en ne leur donnant pour toute nourriture que les feuilles du fusain. Il a remarqué que les jeunes animaux les ont mangées sur-le-champ, et que les adultes ont été quelque temps sans y toucher. Cette répugnance a bientôt cessé; tous en ont mangé, et pendant plusieurs jours n'ont pas mangé autre chose. Aucun cependant n'en a été incommodé, et après quelques jours d'épreuve ils sont rentrés en parfaite santé avec le reste du troupeau.

Il suit de cette diversité d'opinions que les propriétés malfaisantes du fusain ont été exagérées par la plupart des naturalistes, ou bien que cet arbuste n'est pas également âcre dans toutes les saisons et dans tous les pays. Un praticien sage et véridique qui habite la campagne m'assure qu'avec sept ou huit fruits, et même un peu

moins, il a plusieurs fois opéré le vomissement. Quelquefois aussi ils ont vivement irrité l'estomac, et n'ont produit que des nausées fatigantes.

Le nom de fusain que porte cet arbre lui vient de l'ancien usage de faire des fuseaux avec son bois doux et flexible ; les Anglais l'appellent également *spindle-tree*, arbre à fuseaux. C'est avec les jeunes branches brûlées dans un tube de fer qu'on fait les crayons que les dessinateurs nomment *fusains*.

NERPRUN. *RHAMNUS.*

Calice en godet à quatre ou cinq divisions. Corolle composée de quatre ou cinq pétales très-petits. Quatre ou cinq étamines opposées aux pétales. Ovaire surmonté d'un style à stigmate bifide ou quadrifide. Baie contenant deux à quatre graines.

NERPRUN CATHARTIQUE. *RHAMNUS CATHARTICUS.*

Rhamnus catharticus. Linn. Spec. 269. DC. Fl. Fr. 4072. Fl. Dan. t. 850.

(Planche 132.)

C'est un arbrisseau qui a huit à dix pieds de hauteur, et dont la tige se divise en rameaux épineux et irréguliers. Ses feuilles sont pétiolées, arrondies ou ovales, finement dentées, glabres, d'un vert foncé, et chargées de nervures parallèles et convergentes. Ses fleurs sont dioïques, petites, jaunâtres, ramassées par bouquets dans les aisselles des feuilles ; elles ont un calice à quatre divisions allongées, quatre pétales et autant d'étamines. Les

fruits sont de petites baies arrondies, noirâtres, contenant quatre graines.

On trouve ce nerprun dans les lieux incultes, dans les bois et dans les buissons. Ses fruits sont remplis d'un suc verdâtre d'une saveur amère, nauséabonde et un peu âpre. D'après Vogel, ce suc contient un principe colorant particulier, de l'acide acétique libre, du mucilage, du sucre et une matière azotée.

Les chèvres qui broutent les feuilles du nerprun donnent un lait purgatif. La chair des grives a la même propriété lorsqu'elles mangent les fruits de cet arbrisseau.

PROPRIÉTÉS MÉDICALES.

Le nerprun est généralement reconnu pour un purgatif énergique. Sydenham, qui aimait beaucoup les remèdes simples, l'employait fort souvent contre l'hydropisie, mais il donnait la préférence au sirop qu'on prépare avec les fruits mûrs.

Je lis toujours avec un plaisir infini les observations de ce grand praticien; tout ce qu'il rapporte a un air de candeur, de modestie, qui charme. Il fut un jour appelé auprès d'une grande dame qui avait une hydropisie ascite. Son ventre était d'une grosseur énorme. Il lui donna une once de sirop de nerprun qui lui fit rendre par les selles une quantité prodigieuse de sérosités, sans en être affaiblie. Cet heureux succès engagea Sydenham à réitérer chaque jour le même purgatif, en observant néanmoins un ou deux jours d'intervalle, quand la malade lui paraissait plus faible qu'à l'ordinaire. De cette façon, les eaux furent peu à peu éva-

cuées, le ventre se désenfla, et la malade fut parfaitement guérie.

Comme Sydenham était jeune alors et sans expérience, car c'était la première hydropisie qu'il traitait, il s'imagina mal à propos que le sirop de nerprun était un remède capable de guérir toutes sortes d'hydropisies; mais il ne fut pas long-temps sans être désabusé de son erreur. Au bout de quelques semaines, il fut appelé pour traiter une autre femme attaquée d'une hydropisie qui avait succédé à une longue fièvre quarte. Il lui administra plusieurs fois du sirop de nerprun, en augmentant peu à peu la dose, mais sans aucun succès; il n'y eut pas même de purgation, et l'enflure du ventre devint beaucoup plus considérable. La malade renvoya Sydenham, et fit venir un autre médecin qui, lui ayant donné des remèdes plus efficaces, la guérit de son hydropisie.

La médecine populaire, presque toute composée de purgatifs, ne pouvait manquer de mettre le nerprun au nombre de ses meilleurs remèdes. En effet, les baies fraîches ou desséchées purgent avec énergie; il suffit d'en prendre quinze ou vingt pour obtenir d'abondantes évacuations. Le sirop qu'on prépare avec le suc fermenté de ces fruits et une égale quantité de sucre purge aussi très-vivement à la dose d'une à deux onces. C'est surtout dans les maladies chroniques, dans les engorgemens abdominaux, dans les infiltrations du tissu cellulaire, que les médicastres emploient généralement cette préparation énergique; mais si elle procure du soulagement à quelques individus peu irritables, et difficiles à émouvoir, si quelquefois elle dissipe l'enflure en excitant des déjections séreuses abondantes pendant plusieurs jours,

combien n'est-elle pas nuisible lorsque l'hydropisie est entretenue par des inflammations viscérales! Ce sirop, pris comme simple purgatif, produit quelquefois des vomissemens violens, des superpurgations et des spasmes suivis d'une grande faiblesse; ce qui doit rendre très-circonspect sur son emploi.

On peut administrer le suc exprimé des baies de nerprun à la dose d'environ une once; mais on fait communément usage de son sirop à la dose d'une à deux onces, qu'on distribue par cuillerées chaque demi-heure. Il est avantageux de boire pendant l'action de ce remède plusieurs tasses de petit-lait ou autre boisson tempérante, afin de prévenir l'état d'irritation qu'il détermine quelquefois dans tout le tube intestinal. Les baies de nerprun desséchées et pulvérisées purgent à la dose d'un gros. Dans quelques campagnes on a vu des paysans prendre, le matin dans leur soupe, jusqu'à trente de ces baies fraîches ou sèches qui les purgeaient fortement. L'écorce intérieure des rameaux jouit également d'une propriété purgative.

L'écorce de nerprun teint en jaune. Les fruits donnent la même couleur avant leur maturité; lorsqu'ils sont mûrs ils fournissent une couleur verte appelée *vert de vessie,* que l'on obtient en faisant épaissir le suc, auquel on ajoute un peu d'alun.

NERPRUN BOURDAINE. *RHAMNUS FRANGULA.*

Rhamnus frangula. Linn. Spec. 280. DC. Fl. Fr. 4077. Fl. Dan. 278.

(Planche 133.)

Sa tige est droite, rameuse, haute de dix à douze pieds. Ses feuilles sont pétiolées, entières, ovales, un peu pointues, d'un joli vert, et chargées de beaucoup de nervures parallèles. Ses fleurs sont petites, verdâtres, pédonculées, axillaires, peu ramassées, et ordinairement toutes hermaphrodites : elles se composent d'un calice à cinq divisions ovales, aiguës ; d'une corolle à cinq pétales plus courts que le calice, de cinq étamines et d'un ovaire arrondi. Il leur succède de petites baies globuleuses, rougeâtres, qui deviennent noires en mûrissant.

Cet arbrisseau, très-commun dans nos forêts, doit figurer aussi parmi nos purgatifs indigènes. Sa vertu cathartique, moins prononcée dans ses fruits, est très-vive, au contraire, dans l'écorce moyenne des rameaux et dans les racines, qu'on prend en infusion ou en décoction à la dose de deux ou trois gros. Au reste, cette purgation excite quelquefois avec violence les tuniques digestives.

HOUX. *ILEX.*

Calice à quatre dents. Corolle à quatre pétales soudés par la base. Quatre étamines. Quatre stigmates. Baie sphérique à quatre noyaux monospermes.

HOUX COMMUN. *ILEX AQUIFOLIUM.*

Ilex aquifolium. Linn. Spec. 181. DC. Fl. Fr. 4071. Fl. Dan. t. 508. Duham. Ed. nov. 1. t. 1.

Le houx commun croît naturellement dans nos bois et dans nos forêts, où il s'élève quelquefois jusqu'à la hauteur de six à huit mètres. L'écorce du tronc est lisse, grisâtre; celle des rameaux, d'un vert olive. Les feuilles sont pétiolées, ovales, ondulées, coriaces, lisses, d'un vert luisant et foncé, hérissées d'épines dures; celles des individus très-vieux sont presque planes, perdent leurs épines, et n'ont souvent que leur pointe terminale. Les fleurs sont petites, blanches, axillaires, portées sur des pédoncules très-courts; elles s'épanouissent au printemps, produisent des fruits nombreux et arrondis qui prennent une couleur écarlate vers la fin de l'automne, et dont plusieurs oiseaux se nourrissent pendant l'hiver.

On rencontre cet arbrisseau dans les bois de Meudon, de Versailles, de Saint-Germain, de Montmorency, de Fontainebleau, etc. Je l'ai observé aux Pyrénées, sur la rive gauche du Gave, à la descente du Tourmalet.

Les racines, l'écorce et les baies sont âcres et purgatives. Les feuilles ont été employées avec quelque succès contre les fièvres intermittentes; elles fournissent une substance particulière qu'on a nommée *ilicine* et qui

paraît recéler la vertu fébrifuge. Cette propriété avait déjà été remarquée par quelques vieux botanistes; plus tard Durande et Gilibert en ont également fait mention. D'après ce dernier, la poudre des feuilles administrée à la dose d'un gros a souvent guéri des fièvres intermittentes; il faut la donner une heure avant l'accès (*Démonstrations de Botanique*, tome 3, page 419).

M. le docteur Emmanuel Rousseau a examiné nouvellement l'action fébrifuge du houx, et d'après les faits nombreux qu'il a recueillis pendant l'espace de huit ans, les feuilles pulvérisées de cet arbuste peuvent remplacer utilement le quinquina dans beaucoup de circonstances. M. Grimaud a publié dans la *Gazette de Santé*, tome 2, page 45, le mode d'administration adopté par M. Rousseau et M. Magendie. *Infusion vineuse*. Prenez, poudre de feuilles de houx, un gros et demi; vin ordinaire, quatre onces. Faites infuser à froid pendant douze heures pour la prendre, sans être passée, deux heures avant l'accès. *Décoction aqueuse*. Prenez, feuilles de houx fraîches ou sèches, demi-once; eau de fontaine ou de rivière, six onces. Faites bouillir jusqu'à réduction d'un sixième; passez, et prenez la décoction une heure avant l'accès.

Le docteur Bertini a publié en 1833, dans les *Annales de médecine de Turin*, de nouvelles recherches sur les propriétés fébrifuges du même arbuste. Il a employé tour à tour l'ilicine, principe immédiat du houx, et la poudre des feuilles. Sur douze observations de fièvres intermittentes, la guérison a été opérée neuf fois par l'ilicine, et trois fois par la poudre. Ces faits ont été recueillis dans le grand hôpital de Saint-Maurice et

Saint-Lazare. La poudre de houx fut administrée à la dose de quatre à six gros par jour, en deux ou trois prises; l'ilicine, à la dose de vingt à vingt-quatre grains avec du sucre, également en deux ou trois prises. Le docteur Bertini préfère l'ilicine à la poudre, à cause de la difficulté que les malades éprouvent à digérer la quantité nécessaire de celle-ci pour combattre le retour des accès fébriles.

Ces heureux essais doivent engager les praticiens à éprouver ce nouveau fébrifuge, surtout à la campagne, où on peut se le procurer en tout temps.

On cultive le houx pour l'ornement des bosquets d'hiver, et on en forme dans certains pays des haies vives, des palissades autour des jardins. L'œil contemple avec plaisir, au milieu des neiges qui couvrent alors la campagne, la verdure brillante et touffue de cet arbuste, et ses jolis fruits d'un rouge de corail.

Nec piget his decorare domos ; juvat undique lætas
Texere acufoliæ ramos, rosisque pusillis
Coralii gemmis deformem ornare decembrem ;
Et gelidas vernis hilarare coloribus horas.

Cowley, *Plant.*

REDOUL. *CORIARIA.*

Fleurs tantôt monoïques ou dioïques par avortement, tantôt hermaphrodites. Périgone simple, à cinq parties. Dix étamines insérées sous l'ovaire; anthères presque sessiles, droites. Cinq ovaires soudés par la base, occupant le centre de la fleur, et portant chacun un style et un stigmate. Cinq glandes saillantes placées entre les ovaires, et regardées par Linné comme des pétales. Fruit composé de cinq capsules rapprochées, monospermes, recouvertes latéralement par les glandes agrandies et charnues. Cinq graines réniformes.

REDOUL A FEUILLES DE MYRTE. *CORIARIA MYRTIFOLIA.*

Coriaria myrtifolia. Linn. Spec. 1467. DC. Fl. Fr. 4687. Desf. Fl. Atlant. 2. 369. Lapeyr. Hist. Plant. Pyr. 2. 608. Lam. Illustr. t. 822.

(Planche 134.)

Cette plante vénéneuse, qui a quelques rapports avec les rhamnoïdes, mais dont la famille n'est pas encore bien déterminée, s'élève sous la forme d'un arbrisseau à la hauteur de quatre à cinq pieds. Ses rameaux sont flexibles, lâches, épars, garnis de feuilles opposées, ovales, pointues, entières, d'un vert prononcé, portées sur de courts pétioles, et marquées de trois nervures principales dans leur longueur. Ses fleurs terminent les rameaux et forment de petites grappes garnies de bractées. On trouve cet arbuste le long des haies, dans nos départemens méridionaux et en Espagne. Il est commun à Alger le long des rivières.

Toutes ses parties sont astringentes; on les emploie

dans la teinture et la tannerie. Ses fruits et ses jeunes rejetons sont un poison pour l'homme et pour les animaux, d'après les faits rapportés par Sauvages et par quelques autres médecins. On voit quelquefois en Languedoc et en Provence des chevreaux et des agneaux qui, après avoir brouté cette plante, chancellent, tournent, et enfin tombent à la renverse avec des tremblemens et des convulsions dans tout le corps. Ces animaux se relèvent ensuite; mais ils portent la tête basse, vont se heurter contre tout ce qui se présente à leur passage, et restent enfin des heures entières dans cet état d'épilepsie ou de vertige. Les vieilles chèvres, quelque pressées qu'elles soient par la faim, touchent rarement à cet arbrisseau. Au reste, les bergers ont coutume d'arroser d'eau fraîche les animaux atteints d'épilepsie par l'usage du redoul, et ce moyen apaise singulièrement les attaques. D'après les expériences de Sauvages, les feuilles tendres et nouvelles ne causent qu'une ivresse passagère; mais les fruits et les feuilles anciennes sont un poison beaucoup plus violent.

On lit dans les *Mémoires de l'académie royale des Sciences de Paris*, année 1739, qu'un homme, se trouvant pressé par la soif, mangea des baies de redoul, et qu'au bout d'un quart d'heure il fut atteint de cardialgie, de vertiges, et tomba dans des convulsions générales, avec perte des sens. Quelques grains d'émétique firent rejeter environ dix baies sans soulagement. Le malade éprouva bientôt après une nouvelle attaque, devint livide, et mourut. A l'ouverture du cadavre, on trouva dans l'estomac cinq ou six baies de *coriaria* sans aucune altération remarquable dans le canal alimen-

taire ni dans le cerveau. Ce poison fit également périr un enfant, en vingt-quatre heures, dans des convulsions épileptiques.

Sur les bords de la Fluvia, petite rivière de la Catalogne, plusieurs militaires, séduits par la forme agréable des fruits du redoul à feuilles de myrte, en mangèrent avec avidité pour se désaltérer. Au bout d'une heure, ils commencèrent à éprouver un malaise général, des nausées fréquentes, et des vomissemens accompagnés de crampes dans les membres. A ces symptômes succédèrent la prostration des forces et un état comateux des plus profonds. C'est dans cet état que sept de ces malheureux furent confiés aux soins du docteur Pujade, médecin de l'armée de Catalogne; ils avaient vu périr deux de leurs camarades dans les premières vingt-quatre heures avant d'avoir pu recevoir aucun secours. L'émétique en lavage leur fut administré, et leur fit rendre par le vomissement une quantité considérable de baies non digérées. Cependant ils n'en demeurèrent pas moins dans le même état de coma et d'insensibilité. On eut alors recours aux rubéfians et aux boissons acidulées avec le vinaigre. Par ce mode de traitement, on parvint enfin à réveiller un peu ces malades; mais bientôt après ils éprouvèrent de vives douleurs dans les intestins. Dès-lors on fit usage des délayans et des mucilagineux, pris en boisson et en lavement, et on continua les excitans externes. Deux malades chez qui les phénomènes de l'empoisonnement s'étaient montrés plus tôt, et avaient suivi une marche plus violente, étaient dans un état combiné d'adynamie et d'irritation inflammatoire du bas-ventre; ils reçurent

les mêmes soins. Le lendemain, ils furent tous dans un état satisfaisant, et on se contenta de leur prescrire un régime approprié aux circonstances. (*Annales cliniques*, publiées par la Société de médecine de Montpellier, tome 26, page 583.)

Un exemple rapporté dans la *Nosologie* de Sauvages nous montre les feuilles du même arbrisseau causant le délire et une sorte d'hallucination comme les substances narcotiques. Une femme de Montpellier qui avait pris un bouillon préparé avec une certaine quantité de ces feuilles eut la vue obscurcie pendant deux jours; dans son délire, elle se croyait suspendue en l'air.

On voit par ces divers empoisonnemens combien cette plante est dangereuse; elle l'est surtout pour les enfans, à cause de ses baies, qui, par leur forme, leur couleur et même leur saveur, ressemblent beaucoup aux mûres, ou fruits de la ronce sauvage. Ce poison donne lieu aux mêmes symptômes que les substances narcotiques âcres, et réclame un traitement analogue. On prescrit les vomitifs dans la première période, et ensuite les excitans, les boissons acidulées ou mucilagineuses, suivant l'état de stupeur ou d'irritation. (Voyez notre introduction, où ces méthodes ont été amplement développées.)

EUPHORBIACÉES.

Euphorbiaceæ. Juss. DC. — *Tithymaloideæ.* Vent.

PROMENADE DANS LES BOIS DE LA MALMAISON.

J'avais parcouru la forêt de Marly, et je gagnais tout en herborisant les bois de la Malmaison. Quelques plantes se montraient çà et là sur mon passage au bord des champs : c'était la mélancolique scabieuse penchant sa tête violacée, la menthe sauvage dressant ses épis d'un rose pâle, le réveille-matin avec sa couronne flottante de feuilles glauques, l'euphorbe cyparisse, au feuillage menu, étalant avec grâce ses ombelles rayonnantes.

J'étudiais les caractères, le port, les nuances variées de ces divers végétaux ; j'observais surtout cette liqueur laiteuse que distille la famille des euphorbes, véritable poison qui porte le feu dans les entrailles.

Pourquoi donc ce mélange de poisons et de plantes salutaires? L'ivraie infecte les moissons qui doivent nourrir l'homme ; la ciguë croît dans les jardins à côté du persil, le brûlant tithymale près du cerfeuil, le noir solanum au milieu des mauves si douces ; enfin l'herbe d'Atropos, la belladone, se mêle dans les bois

avec l'airelle si fraîche, si bienfaisante. On dirait que les biens et les maux ont été jetés pêle-mêle sur nos pas. Ah! si du moins la somme en était égale! Mais non; le sort nous a condamnés à puiser la vie dans une coupe où quelques gouttes de nectar sont mêlées à des flots d'absinthe..... Dieu de bonté! pardonne un instant d'erreur; mon cœur est plein de toi; il ne saurait être complice de l'égarement de mon esprit. Je respecte tes profonds mystères, et ma faible raison reste confondue devant ta haute sagesse.

Vivement ému de ces graves pensées, j'errais à l'aventure comme un pauvre voyageur qui s'est égaré dans sa route, lorsqu'un spectacle nouveau vint exciter d'autres sentimens.

Un château, d'un aspect modeste, apparaissait au loin dans le vallon avec ses jardins peuplés naguère par les végétaux les plus rares, les plus précieux. Cette habitation était alors l'asile des arts. Une femme ornée de grâces et d'esprit, d'une bonté admirable, vrai modèle de bienfaisance, y cultivait les fleurs, s'y livrait à l'étude des plantes, oubliant ainsi les grandeurs auxquelles le sort l'avait condamnée. Cette aimable étude avait donné à son âme, naturellement portée aux sentimens tendres et doux, je ne sais quel charme qui amollissait l'humeur impétueuse de l'homme qui devait bientôt remplir le monde de sa renommée. On la voyait dans ces belles matinées où l'air est si frais, la nature si riante, parcourir les allées de la Malmaison, y chercher de l'œil le premier consul, qui s'était dérobé au sommeil et avait devancé le jour pour aller méditer dans quelque lieu solitaire. Là, au milieu des parfums du

matin, sous des berceaux de verdure, ce puissant génie se livrait à ses inspirations prophétiques; l'avenir se déroulait dans sa vaste tête, l'espérance lui souriait, la victoire lui tressait des couronnes; son sein palpitait de joie, il croyait voir ses grands desseins accomplis, il rêvait le bonheur et la gloire de la France..... L'histoire a raconté ses travaux, ses combats, ses succès éclatans; mais elle a dit aussi ses revers, ses malheurs. Un rocher désert a vu sa cruelle agonie!

EUPHORBE. *EUPHORBIA.*

Fleurs monoïques, renfermées dans un involucre (corolle, Tourn.) en forme de cloche, d'une seule pièce, à huit ou dix lobes, dont quatre à cinq extérieurs, un peu colorés, étalés et charnus (pétales, Linn.), et quatre à cinq intérieurs alternes avec les précédens, droits, membraneux. Fleurs mâles, au nombre de huit ou quinze, avec un périgone caché dans l'involucre, composé de lanières fines et laciniées sur les côtés (filamens stériles, Linn.); chaque fleur munie d'une seule étamine; filament articulé dans sa partie moyenne. Fleur femelle solitaire ou au centre de l'involucre, manquant quelquefois; elle paraît dépourvue de périgone. Ovaire arrondi, trigone, surmonté de trois styles bifides.

EUPHORBE LATHYRIS. *EUPHORBIA LATHYRIS.*

Euphorbia lathyris. Linn. Spec. 655. DC. Fl. Fr. 2150. Bull. Herb. t. 103. Blackw. t. 123.

(Planche 135.)

C'est une fort belle espèce, remarquable par sa tige haute de deux ou trois pieds, ferme, cylindrique, lisse, d'un vert rougeâtre ou bleuâtre, et rameuse à son sommet; par ses feuilles sessiles, allongées, lancéolées,

d'un vert glauque, douces au toucher, relevées d'une nervure saillante, et opposées en croix, de manière qu'elles forment quatre rangs distincts sur la tige. Les fleurs sont d'un vert blanchâtre, disposées en ombelle quatrifide ou à quatre rayons; les divisions externes de l'involucre, à deux cornes, terminées chacune par un petit appendice arrondi et lenticulaire. Les bractées sont ovales, pointues, opposées. Le fruit est une capsule glabre, d'une grosseur remarquable, à trois angles saillans et arrondis. Les graines sont grosses, ovoïdes, brunâtres, marquées de petites rides disposées en réseau irrégulier; elles contiennent une huile âcre, purgative, qui a quelque analogie avec celle du ricin.

Cette plante, connue sous les noms d'*épurge*, de *catapuce*, se trouve sur le bord des champs et dans les lieux cultivés; elle est imprégnée d'un suc laiteux très-âcre, qu'on applique très-imprudemment sur les parties velues comme dépilatoire. Toutes ses parties sont également irritantes; elles enflamment et ulcèrent la peau. La simple dégustation des feuilles et des fruits est bientôt suivie d'un sentiment d'ardeur qui se répand dans toutes les parties de la bouche et dans la gorge. Le suc de la plante donné aux animaux excite violemment les tuniques du canal alimentaire, cause des tremblemens, des convulsions, etc.

Les anciens connaissaient les effets énergiques de cette plante. Hippocrate rapporte, au cinquième livre des *Épidémies*, qu'une femme d'ailleurs bien portante ayant voulu en faire usage pour devenir apte à la conception, éprouva une irritation violente des intestins avec

intumescence de l'abdomen. Elle était fortement oppressée et elle vomissait un peu de sang. Elle eut plusieurs évanouissemens, et on la crut morte. On la soulagea en répandant sur son corps trente amphores d'eau froide, et l'accident se termina par d'abondantes évacuations alvines de nature bilieuse.

Antandre, après avoir pris un violent purgatif, eut des vomissemens suivis d'une grande agitation et de douleurs continuelles; il ne savait que devenir. La nuit fut cruelle, point de sommeil. Le lendemain il rendit une grande quantité de sang par le fondement, et il mourut.

Les habitans des campagnes emploient souvent les capsules pour se purger. En effet, ces fruits, pris à la dose de quinze ou vingt grains, produisent des évacuations copieuses, et quelques hommes robustes ont pu en faire usage sans inconvénient; mais les personnes irritables, et surtout la classe ouvrière et indigente, ne sauraient supporter un purgatif aussi énergique, et l'on a vu plusieurs individus tomber dans une faiblesse excessive, ou succomber à une inflammation violente des intestins après avoir avalé seulement cinq ou six capsules. Les charlatans ont quelquefois guéri des fièvres intermittentes, des maladies cutanées, des hydropisies rebelles, en administrant pendant plusieurs jours de suite un certain nombre de semences; mais cette heureuse audace, qui leur a fait ensuite prodiguer le même remède, a été funeste à un grand nombre de malades.

Entraînés par un zèle bien louable sans doute, quelques praticiens ont proposé, d'après le docteur Burtin de Bruxelles, de substituer à l'ipécacuanha les graines

pulvérisées de l'*euphorbia lathyris;* mais il y a fort peu d'analogie entre ces deux substances, et dans leurs propriétés chimiques, et dans leurs effets. L'ipécacuanha possède un principe aromatique et une substance particulière connue sous le nom d'*émétine* dont notre plante indigène est dépourvue; celle-ci agit à la manière des drastiques, tandis que la racine exotique est un vomitif doux et constant.

Au reste, on peut extraire des semences une huile purgative analogue à celle du *croton tiglium*. M. Lepère, pharmacien à Paris, en a préparé une certaine quantité, qui jouit en effet d'une action purgative très-prononcée à la dose de cinq à six gouttes.

M. Chevallier est également parvenu à extraire cette huile par divers procédés : par expression, par l'intermède de l'alcohol, et par l'intermède de l'éther.

On prend les graines d'*euphorbia lathyris* parfaitement mûres ; on les monde, on les réduit ensuite dans un mortier et par contusion en une pâte : on place celle-ci dans une toile forte, à tissu serré ; on porte à la presse. L'huile qui découle par la pression doit être recueillie dans un vase que l'on ferme ensuite pour garantir l'huile du contact de l'air. Ainsi préparé, ce liquide laisse déposer, au bout de quelques jours, une matière blanche, floconneuse : on sépare celle-ci de l'huile, par la décantation ou la filtration. On doit mettre l'huile décantée dans de petits flacons que l'on a soin de bien fermer. Ce procédé est le plus simple.

On extrait encore l'huile d'euphorbe en traitant la pâte obtenue par contusion avec de l'alcohol, et portant ce liquide à une température de 50 à 60° ; on filtre,

puis on fait évaporer le liquide qui laisse l'huile pour résidu. Ce procédé donne une plus grande quantité d'huile que le précédent ; mais l'huile ainsi obtenue est plus disposée à rancir, à cause de la chaleur à laquelle elle a été soumise.

Le troisième procédé consiste à prendre la pâte des graines pilées qu'on introduit dans un matras, et à verser trois onces d'éther sur quatre onces de pâte. On laisse macérer pendant vingt-quatre heures à la température ordinaire de l'atmosphère, puis on décante, et on filtre. On place le liquide filtré dans une capsule qu'on laisse découverte et exposée au contact de l'air d'une étuve ; on épuise de nouveau le marc par une nouvelle quantité d'éther ; on réunit le second produit filtré au premier, et on agit de même. L'éther se volatilise, laisse un résidu qui est l'huile d'euphorbe : celle-ci, ayant été obtenue sans le concours de la chaleur, doit jouir de toutes ses propriétés. Par ce moyen, n'eût-on qu'une once de graines à traiter, on peut en extraire l'huile avec la plus grande facilité.

Les docteurs Franck et Calderini ont employé l'huile exprimée des graines de l'euphorbe lathyris, et constaté son action purgative à la dose de six à huit gouttes. Bally, Grimaud et quelques autres médecins français lui ont reconnu la même propriété.

EUPHORBE PÉPLUS. *EUPHORBIA PEPLUS.*

Euphorbia peplus. Linn. Spec. 653. DC. Fl. Fr. 2146. Chev. Fl. Par. 2. 410. Fl. Dan. Bull. Herb. t. 79. Fl. Dan. 1100.

Sa tige est droite, rameuse, cylindrique, lisse, verdâtre, haute de huit à dix pouces. Ses feuilles sont ovales, entières, éparses, rétrécies en pétiole. L'ombelle se divise en trois rayons une ou plusieurs fois bifurqués; les feuilles florales sont plus arrondies, plus sessiles que les autres et en nombre égal aux rayons de l'ombelle. Les quatre divisions extérieures de l'involucre sont d'un vert jaunâtre, et à deux cornes aiguës. Les capsules sont glabres, triangulaires, avec un sillon sur chaque angle.

Cette plante est commune dans les lieux cultivés; on la rencontre particulièrement dans les vignes, dans les jardins et le long des haies. La racine et les semences purgent vivement. D'après Haller, on emploie dans le Holstein la partie corticale des tiges contre l'hydropisie; la dose est d'un gros dans une boisson appropriée.

EUPHORBE RÉVEILLE-MATIN. *EUPHORBIA HELIOSCOPIA.*

Euphorbia helioscopia. Linn. Spec. 658. DC. Fl. Fr. 2155. Fl. Dan. t. 725.

(Planche 136.)

Sa tige est lisse, droite, simple ou peu rameuse, haute de six à huit pouces. Ses feuilles sont alternes,

glabres, spatulées ou cunéiformes, et terminées par un bord arrondi, finement denté. Les bractées sont plus grandes que les feuilles, et pareillement en forme de spatule. L'ombelle est composée de cinq rayons très-ouverts; les divisions externes de l'involucre sont jaunâtres, entières et obtuses. Les capsules sont lisses, glabres; les semences ovoïdes, brunes et réticulées. Cette espèce croît dans les champs, dans les lieux cultivés et un peu humides; elle abonde dans les jardins, où elle est souvent mêlée avec les plantes potagères.

Ses fruits et son feuillage sont très-âcres, et purgent violemment. Le nom vulgaire de *réveille-matin* qu'on lui a imposé annonce son action irritante sur les yeux, qualité qu'elle partage avec toutes les autres espèces. On a vu l'application imprudente de cette herbe sur les paupières ou sur le visage être suivie de douleur et d'inflammation érysipélateuse, quelquefois même d'accidens beaucoup plus graves. J'ai dégusté plusieurs euphorbes; cette espèce m'a paru une des plus corrosives. Le lait qui coule de sa tige blessée a d'abord un goût fade et visqueux; mais, après quelques instans, une chaleur cuisante et douloureuse s'empare de toutes les parties de la bouche, et persiste, malgré tous les gargarismes, pendant dix ou douze heures.

EUPHORBE DE GÉRARD. *EUPHORBIA GERARDIANA.*

Euphorbia gerardiana. DC. Fl. Fr. 2160. Jacq. Fl. Austr. 5. t. 436. — *Euphorbia linariæfolia.* Lam. Dict. 2. 437.

Cette espèce ressemble en quelque sorte à la linaire par son feuillage. Ses tiges sont droites, simples, glabres, hautes d'environ un pied, garnies de feuilles linéaires, aiguës, glauques, semblables à celles de la linaire commune. L'ombelle est composée de douze à vingt rayons deux fois bifides; les folioles qui environnent ses bifurcations sont presque en cœur, obtuses, avec une petite pointe fort remarquable. Les divisions extérieures de l'involucre sont entières, d'une couleur jaunâtre. Les capsules sont glabres et lisses.

On trouve cette plante dans les lieux stériles, sablonneux, où elle fleurit en mai et juin; elle est commune à Saint-Maur, à Saint-Germain, à Fontainebleau, etc. Ses racines, desséchées avec soin, sont émétiques à la dose d'un scrupule; mais le plus souvent elles produisent des selles abondantes avec des tranchées.

EUPHORBE CYPARISSE. *EUPHORBIA CYPARISSIAS.*

Euphorbia cyparissias. Linn. Spec. 660. DC. Fl. Fr. 2158. Jacq. Fl. Austr. t. 435.

(Planche 137.)

Cette plante se distingue par le grand nombre et la ténuité de ses feuilles. La tige est droite, haute de huit à dix pouces, simple à sa base, divisée vers sa partie supérieure en plusieurs rameaux étalés, garnis de feuilles lisses, lancéolées, très-étroites, très-rapprochées, à peu près semblables à celles du cyprès. Au milieu de ces rameaux est placée une ombelle de neuf à douze rayons, deux, trois fois bifides. Les folioles des bifurcations sont d'un vert jaunâtre, arrondies, un peu cordiformes. L'involucre des fleurs offre des disques glanduleux, jaunes, petits, échancrés au sommet en forme de croissant. La capsule est glabre, presque lisse, légèrement chagrinée sur les angles. Les semences sont ovoïdes, lisses, grisâtres à leur maturité.

On trouve l'euphorbe cyparisse dans les pâturages, dans les lieux arides et sablonneux. Il est également empreint d'un suc laiteux très-irritant, qui contient, d'après l'analyse de John, de la résine, de la gomme, un principe extractif, du caoutchouc, de l'albumine, un peu d'acide tartarique et un peu d'huile grasse. Ce suc est un poison pour les animaux et pour l'homme. La plante fraîche purge avec violence, et fait périr les moutons. Des essais malheureux, des accidens

graves, doivent faire proscrire l'usage des racines et des feuilles dans le traitement de l'hydropisie et des fièvres intermittentes, malgré les éloges de Gilibert, de Coste et de Willemet. Bien que cette plante perde une partie de son activité par la dessiccation, Vicat assure qu'un malade a risqué de perdre la vie pour avoir voulu se purger avec la poudre des feuilles.

M. Chevallier a retiré des graines de cette plante une huile qui jouit à peu près des mêmes propriétés que celle des semences de l'euphorbe lathyris.

EUPHORBE ÉSULE. *EUPHORBIA ESULA.*

Euphorbia esula. Linn. Spec. 660. Hall. Helv. 1046. Chev. Fl. Par. 2. 409. Black. t. 163. — *Euphorbia pinifolia.* Lam. Dict. 2. 437. DC. Fl. Fr. 2157.

Cette espèce se rapproche beaucoup de l'euphorbe cyparisse; elle en diffère néanmoins par sa tige haute d'un pied et plus, simple, élancée, garnie vers sa partie supérieure de rameaux stériles. Les feuilles caulinaires sont beaucoup moins rapprochées et plus larges que dans l'espèce précédente; elles ressemblent à des écailles à la base de la tige, et augmentent progressivement de longueur vers son sommet. L'ombelle, qui forme à sa naissance une tête presque globuleuse, s'étale ensuite en quinze ou vingt rayons, une ou deux fois bifides, et dont les folioles supérieures sont un peu cordiformes. Les divisions extérieures de l'involucre sont jaunâtres, échancrées au sommet, à deux cornes peu allongées. Ses capsules sont glabres.

On confond assez souvent cette plante, soit avec

l'*euphorbia cyparissias*, soit avec l'*euphorbia gerardiana*. On la trouve dans les lieux secs et sablonneux aux environs de Paris, et dans plusieurs de nos départemens où elle fleurit en mai et juin.

Sa racine, employée comme émétique, irrite vivement les voies digestives, provoque des déjections sanguinolentes, et quelquefois des inflammations mortelles.

On lit cependant dans la *Bibliothèque germanique* du docteur Brewer, tome I, page 87, que le suc de la plante a été administré avec un plein succès à une femme de cinquante ans affectée, à la suite d'une grande frayeur, d'une jaunisse rebelle à tous les moyens connus. On lui en donna d'abord vingt-quatre gouttes tous les matins, et ensuite une petite cuillerée. L'effet en fut surprenant : dès les premiers huit jours, la couleur jaune de la peau diminua; une sensation douloureuse que la malade éprouvait à l'estomac et à la région du foie disparut graduellement, et au bout de trois mois la guérison fut complète. Un autre malade en aurait pris tous les matins, pendant trois jours de suite, une cuillerée à bouche, et aurait été promptement débarrassé d'une affection semblable. Que ces heureux exemples n'inspirent point aux médecins tentés d'avoir recours à ce remède une sécurité qui pourrait être fatale à leurs malades! Le suc d'ésule et autres euphorbes, donné à petites doses, est un médicament dangereux; à grandes doses, il peut devenir un poison horrible.

Scopoli rapporte que l'application de l'ésule sur le bas-ventre a déterminé une inflammation violente suivie

de gangrène. Une femme est morte au bout d'une demi-heure pour avoir avalé trente grains de la racine.

EUPHORBE DES BOIS. *EUPHORBIA SYLVATICA.*

Euphorbia sylvatica. Linn. Spec. 663. DC. Fl. Fr. 2163. Bull. Herb. t. 95.

(Planche 138.)

De sa racine brune, pivotante, s'élève à la hauteur d'environ deux pieds une tige cylindrique, légèrement velue, d'une consistance presque ligneuse, souvent rougeâtre à sa partie inférieure. Ses feuilles sont éparses, lancéolées, pubescentes, coriaces, d'un vert sombre; les inférieures sont très-allongées, ramassées en forme de rosette large et bien garnie; les supérieures obtuses et plus petites. L'ombelle est terminale, à cinq rayons bifides; chaque fleur est accompagnée à sa base par deux bractées réunies en une seule, dont la forme est orbiculaire, échancrée de chaque côté, et traversée par le pédoncule. Les divisions extérieures de l'involucre sont jaunâtres, semilunaires, à deux cornes pointues. Les capsules sont glabres et lisses, les semences grises, lisses, ovoïdes. Cette plante est très-commune dans les bois des environs de Paris. Elle exhale une odeur fétide, nauséabonde et virulente, surtout lorsqu'elle est frappée par les rayons du soleil.

L'euphorbe des bois renferme un suc très-âcre, qui flue aussitôt qu'on brise ses tiges. J'ai goûté ce suc,

et j'ai éprouvé tous les symptômes que rapporte M. Loiseleur-Deslongchamps. Dans le premier moment, on ne ressent aucune sensation douloureuse; mais bientôt après une ardeur brûlante se répand sur la langue, sur les parois de la bouche, et jusque dans la gorge. Cette irritation inflammatoire se prolonge quelquefois pendant plusieurs heures. On l'apaise en se gargarisant avec de l'eau fraîche ou avec du lait. M. Deslongchamps a proposé la racine desséchée et réduite en poudre comme succédanée de l'ipécacuanha; mais les propriétés de ces deux substances ne sauraient être comparées.

EUPHORBE AMYGDALOÏDE. *EUPHORBIA AMYGDALOIDES.*

Euphorbia amygdaloides. Linn. Spec. 662. Chev. Fl. Par. 2. 412. — *Euphorbia sylvatica.* Jacq. Fl. Austr. t. 275.

Cette plante, que M. Chevallier considère comme une espèce particulière, a les plus grands rapports avec l'euphorbe des bois, et n'en est probablement qu'une variété. Les divisions externes de l'involucre sont également en forme de croissant et à deux cornes. La tige est herbacée, garnie de feuilles obtuses, plus molles, nullement coriaces. Cette variété est rare dans nos bois; elle est plus commune en Autriche, en Hongrie, et dans les bois de la Suisse. Ses propriétés, au reste, sont les mêmes. La racine surtout est très-irritante; elle produit à faible dose des évacuations douloureuses.

EUPHORBE DES MARAIS. *EUPHORBIA PALUSTRIS.*

Euphorbia palustris. Linn. Spec. 662. DC. Fl. Fr. 2175. Fl. Dan. t. 866.

(Planche 139.)

L'euphorbe des marais a des tiges cylindriques, fermes, glabres, hautes d'environ trois pieds, garnies latéralement de beaucoup de rameaux stériles et rougeâtres. Ses feuilles sont éparses, nombreuses, sessiles, ovales, un peu allongées, et partagées par une nervure blanche et longitudinale. Les lobes du périgone sont entiers et d'un jaune roussâtre, les folioles de la collerette ovales, les bractées obtuses, presque arrondies, et de couleur jaune. Les capsules sont tuberculeuses. Cette plante croît abondamment dans les fossés aquatiques, sur les bords sablonneux des rivières et des étangs. On lui donne quelquefois le nom de *grande ésule.*

Cette espèce est également vésicante, purgative et vomitive. Lorsqu'elle est jeune, le bétail broute son feuillage, qui lui cause des inflammations, et le fait périr, excepté la chèvre, qui peut manger impunément tous les tithymales. Toutefois Pallas rapporte que les paysans russes font usage du suc exprimé de l'herbe fraîche et de l'infusion de la racine dans les fièvres intermittentes.

Le peuple de tous les pays a toujours cru, et croira encore long-temps, que les violens purgatifs ont seuls le pouvoir de guérir la fièvre. Les charlatans, qui

n'ont pas d'autres médicamens, ont grand soin d'entretenir et de propager ce préjugé parmi le peuple. Les médecins n'y peuvent rien; l'administration y pourrait quelque chose, mais presque partout elle est molle, insouciante envers les charlatans, tandis que les fautes dans la pratique médicale sont jugées et punies avec une sévérité sans exemple. L'empirique, qui distribue tous les jours des purgatifs qui empoisonnent, n'est-il pas plus coupable que le chirurgien pratiquant une opération qu'il croit nécessaire, mais qui peut avoir des suites funestes? Les médecins français nous comprendront facilement.

EUPHORBE PIQUANT. *EUPHORBIA SPINOSA.*

Euphorbia spinosa. Linn. Spec. 655. DC. Fl. Fr. 2169. — *Euphorbia pungens.* Lam. Dict. 2. 431. — *Euphorbia montana.* Bod. Bot. med. 2. 63.

C'est une espèce de sous-arbrisseau formant un petit buisson touffu. La tige est peu élevée, dichotome, ligneuse, grisâtre; ses derniers rameaux deviennent, en vieillissant, durs, raides, blanchâtres, piquans à leur extrémité. Les feuilles sont petites, entières, éparses, lancéolées, glabres, d'un vert clair. L'ombelle est médiocre, à trois, quatre ou cinq rayons; les bractées sont ovales et jaunâtres, les divisions de l'involucre entières et d'un jaune rougeâtre. Les capsules sont hérissées de tubercules pointus, les graines ovoïdes et lisses.

Cette plante croît parmi les rochers, sur les montagnes arides de la Provence et de la Corse; elle est

commune sur les Apennins et sur les collines voisines de Castellone, de Gaëte, où elle forme pour ainsi dire la principale verdure avec la sarriette des montagnes. Les feuilles de ce sous-arbrisseau sont drastiques, irritent et enflamment les organes digestifs. Les semences ont la saveur piquante du poivre.

En général, tous les euphorbes indigènes ont une action plus ou moins irritante; nous citerons seulement l'euphorbe monnoyer (*euphorbia chamæsyce*), l'euphorbe auriculé (*euphorbia peplis*), l'euphorbe en faulx (*euphorbia falcata*), l'euphorbe maritime (*euphorbia paralias*), l'euphorbe des blés (*euphorbia segetalis*), l'euphorbe denté (*euphorbia serrata*), l'euphorbe sapinette (*euphorbia pityusa*), l'euphorbe des vallons (*euphorbia characias*), l'euphorbe verruqueux (*euphorbia verrucosa*), l'euphorbe à larges feuilles (*euphorbia plataphyllos*).

Au genre euphorbe appartiennent plusieurs espèces très-vénéneuses qui croissent en Afrique et dans l'Inde, telles que l'*euphorbia antiquorum*, l'*euphorbia officinarum*, l'*euphorbia Canariensis*. Il découle de leurs tiges épineuses un suc laiteux très-âcre, qui se condense sous la forme de larmes. Cette substance gommo-résineuse porte dans nos officines le nom d'*euphorbe;* elle est jaunâtre, en petits fragmens irréguliers, friable, inodore, d'une saveur caustique, brûlante, et d'une telle énergie, que quelques grains suffisent pour produire des évacuations considérables, et quelquefois tous les symptômes de l'empoisonnement. On a proscrit avec raison l'usage intérieur de

cette drogue dangereuse, qui n'est plus guère employée que dans des pommades irritantes.

L'*euphorbia heptagona* est encore un violent poison; les Africains empoisonnent leurs flèches avec son suc. L'*euphorbia ipecacuanha* a quelquefois remplacé la racine du Brésil dans l'Amérique septentrionale; mais, d'après Clayton, c'est un vomitif très-irritant et très-dangereux.

Ainsi que nous l'avons remarqué, toutes ces plantes sont plus ou moins empreintes d'un suc laiteux, âcre, caustique, gommo-résineux, dépositaire de leurs propriétés actives et virulentes. Appliqué extérieurement, il rougit, enflamme et ulcère la peau; pris intérieurement, il fait naître tous les phénomènes propres aux poisons âcres : sensation brûlante et douloureuse dans toutes les parties de la bouche, dans la gorge et dans tout le trajet du canal alimentaire; vomissemens répétés, déjections séreuses plus ou moins abondantes, déchiremens d'entrailles, hémorrhagies, etc. Après la mort, on trouve des traces évidentes de phlogose, des taches gangréneuses, des érosions dans les tuniques de l'estomac et des intestins. Ces poisons réclament tous les secours dont se compose la méthode antiphlogistique : boissons adoucissantes et gommeuses, lait coupé avec l'eau d'orge, l'eau de guimauve; lavemens émolliens, bains tièdes, application de sangsues sur les parties irritées.

Si l'abus des évacuans, même les plus doux, a fait tant de victimes lorsque l'humorisme avait envahi toute la médecine, comment concilier les éloges pro-

digués aux euphorbes ou tithymales, avec leurs qualités meurtrières? Où sont les médecins qui voudraient remplacer aujourd'hui l'ipécacuanha, dont l'action vomitive est si modérée, avec ces plantes indigènes qui attaquent nos organes avec tant de violence? On a exagéré les avantages de toutes ces substitutions, créées dans un temps où les guerres maritimes nous privaient des substances étrangères les plus utiles; cependant je n'en rends pas moins hommage à quelques savans qui ont fait une étude particulière des végétaux qui croissent en Europe. Coste, Willemet, les docteurs Bodard, Loiseleur-Deslongchamps, Burtin, Vauters, Joseph Frank, etc., ont des droits à notre reconnaissance. M. Deslongchamps nous a surtout fait connaître plusieurs tithymales dont la racine, desséchée avec soin et finement pulvérisée, peut être administrée utilement à la dose de quinze, vingt et trente grains, lorsqu'on a besoin d'exciter avec énergie tout le système, de réveiller la vitalité affaiblie de l'appareil digestif, et de le débarrasser de quelque congestion bilieuse ou muqueuse; lorsqu'on se propose d'opérer une forte révulsion et de détourner des mouvemens fluxionnaires concentrés vicieusement sur d'autres organes. Mais notre art, moins confiant aujourd'hui dans tous ces remèdes énergiques, en est devenu beaucoup plus avare; on sait qu'ils agissent comme de véritables poisons dans toutes les affections gastriques ou abdominales accompagnées de quelque phlogose latente.

MERCURIALE. *MERCURIALIS.*

Fleurs dioïques, très-rarement monoïques. Périgone à trois parties. Fleurs mâles : neuf à douze étamines distinctes. Fleurs femelles : un ovaire à deux lobes, à deux sillons, surmonté de deux styles bifurqués. Capsule à deux loges monospermes.

MERCURIALE VIVACE. *MERCURIALIS PERENNIS.*

Mercurialis perennis. Linn. Spec. 1465. DC. Fl. Fr. 2141. Fl. Dan. t. 400.

(Planche 140.)

Cette plante a une tige herbacée, droite, haute d'environ un pied, presque nue à sa partie inférieure, garnie de feuilles d'un vert sombre, opposées, pétiolées, ovales, lancéolées, pointues, dentées sur les bords, et dont la substance est percée d'une multitude de petits trous. La plante entière est couverte de poils courts et serrés qui la rendent un peu rude au toucher. Les fleurs sont petites, verdâtres, disposées dans les aisselles des feuilles supérieures en épis pédonculés. Les capsules sont velues et rudes.

On trouve cette espèce de mercuriale dans les bois et dans les haies. Elle est également connue sous le nom de *chou de chien*, de *mercuriale sauvage*, de *mercuriale de montagne*. Quelques anciens auteurs, et notamment Gesner, l'ont placée au rang des légumes; mais c'est une erreur grave, car, d'après Sloane et autres naturalistes, elle est, au contraire, très-vénéneuse. Non-seulement elle cause un assoupissement

profond, de la céphalalgie, mais encore des anxiétés, de violens vomissemens, des convulsions, etc. Les remèdes les plus efficaces sont les vomitifs administrés promptement. Cette herbe a une odeur désagréable et une saveur un peu nauséeuse. En général on la trouve presque toujours entière; ce qui prouve que les bestiaux la redoutent. Il paraît néanmoins que les chèvres la broutent impunément.

BUIS. *BUXUS.*

Fleurs monoïques. Périgone à quatre divisions. Fleurs mâles entourées à leur base d'une écaille à deux lobes. Quatre étamines insérées sous le rudiment de l'ovaire. Fleurs femelles munies de trois petites écailles à la base. Ovaire supère. Trois styles courts avec autant de stigmates obtus, marqués d'un sillon longitudinal. Capsule à trois cornes, à trois loges, à six graines.

BUIS TOUJOURS VERT. *BUXUS SEMPERVIRENS.*

Buxus sempervirens. Linn. Spec. 1394. DC. Fl. Fr. 2176. Lapeyr. Hist. Plant. Pyr. 2. 578. Duham. Arbr. Ed. Nov. 1. 77. t. 24.

C'est un arbrisseau dont l'écorce est blanchâtre, rude, le bois jaune et très-dur. Ses rameaux, opposés et tétragones, se couvrent de feuilles presque sessiles, entières, ovales, un peu arrondies, d'un vert luisant en-dessus, avec les bords légèrement roulés en-dessous. Les fleurs sont jaunâtres, disposées par petits paquets aux aisselles des feuilles.

Le buis se plaît sur les montagnes, sur les collines de l'Europe méridionale. Son port et sa grandeur varient singulièrement. Peu élevé dans les terrains secs

et rocailleux, il a presque la hauteur d'un arbre lorsque le sol favorise son développement, et il parvient quelquefois à une grosseur assez considérable. Haller dit qu'il existait auprès de Genève un buis dont le tronc avait près de deux mètres de circonférence. Il abonde dans les Pyrénées, dans le Jura, sur les montagnes du Dauphiné, en Suisse, en Espagne, etc. Il couvre les flancs des montagnes qui s'élèvent depuis Pierre-Fitte jusqu'à la plaine de Luz. Les émanations fortes qu'il répand, son aspect sauvage, sont en harmonie avec cette gorge ténébreuse. On le cultive, ainsi que ses variétés, dans les bosquets d'hiver, à cause de leur verdure perpétuelle. On en fait des palissades, des haies vives, des berceaux, des bordures. Mais tous ces buis ont l'inconvénient de donner asile à beaucoup d'insectes, et leur vapeur nauséabonde affecte la tête.

Peu d'animaux touchent au buis; on dit pourtant que dans les contrées orientales les chameaux le mangent volontiers, mais qu'ils périssent subitement. La décoction des feuilles est très-amère; elle purge à haute dose. La poudre produit le même effet à la dose d'un gros. On employait jadis le bois râpé, et on en faisait des tisanes sudorifiques pour combattre la syphilis, les dartres, les rhumatismes rebelles. Amatus Lusitanus, Lobel, Prevost et autres, le substituaient au gayac. On l'appelait *le sudorifique des pauvres*, à cause de la modicité de son prix. Pour donner plus d'énergie à ces décoctions, on mêlait au bois râpé une certaine quantité de feuilles. Malgré ses propriétés actives, le buis est à peine mentionné dans nos pharmacopées; les médecins l'ont abandonné aux tourneurs, aux tabletiers,

qui en font des peignes, des tabatières, des chapelets, et autres jolies bagatelles.

RICIN. *RICINUS.*

Fleurs monoïques. Fleurs mâles : périgone à cinq parties. Étamines très-nombreuses ; filamens rameux, réunis en un seul faisceau à leur base. — Fleurs femelles : périgone à trois parties. Ovaire presque globuleux, à trois styles bifurqués. Capsule hérissée de pointes, marquée de trois sillons, divisée en trois loges monospermes. Graines lisses, luisantes, ombiliquées au sommet.

RICIN COMMUN. *RICINUS COMMUNIS.*

Ricinus communis. Linn. Spec. 430. Desf. Arbr. 2. 404. Blackw. Herb. t. 148. f. 1. 2.

(Planche 141.)

Dans les pays chauds, c'est un arbre assez élevé, remarquable par la grandeur et la beauté de son feuillage. Dans nos climats, c'est une plante herbacée, annuelle, dont la tige, haute d'environ cinq pieds, cylindrique, rameuse, d'un vert glauque, un peu rougeâtre, se garnit de feuilles amples, d'un vert sombre, luisantes, palmées, découpées en lobes aigus, plus ou moins profonds, et dentés sur les bords. Ces feuilles sont attachées à des pétioles cylindriques, striés et glanduleux. Les fleurs sont disposées en épi terminal d'un très-bel aspect. Les étamines forment à la partie inférieure des masses jaunâtres et floconneuses; les styles, d'un rouge vif, occupent la partie supérieure de l'épi. Les fruits sont verdâtres, à trois coques réunies, hérissées de tubercules épineux, renfermant des

semences oblongues, convexes d'un côté, comprimées de l'autre, brunes, marbrées, ou mouchetées de noir.

Le ricin commun croît dans les deux Indes, en Afrique et dans l'Europe australe. On le cultive en France avec beaucoup de succès, et particulièrement dans nos départemens méridionaux.

Suivant quelques voyageurs, les nègres du Sénégal ont recours à l'application des feuilles de ricin pour dissiper la migraine. Ce topique n'est pas sans danger, comme le prouve l'exemple suivant. Une femme très-sujette à la migraine s'appliqua, d'après le conseil d'un de ses voisins, des feuilles de ricin sur le front, dans le dessein de diminuer ses douleurs. La nuit fut plus calme, mais elle devint en peu de temps entièrement aveugle. Des purgatifs réitérés et un vésicatoire au cou ont dissipé cet accident. (*Histoire de la société royale de médecine*, tome 2, page 302.)

Vers le mois de septembre, quatre jeunes gens, dont trois garçons et une fille âgée de dix-neuf à vingt ans, se promenant dans un jardin à Marseille, mangèrent, par curiosité, des graines de ricin. La fille en mangea une; un des jeunes gens, de race juive, nommé Cohin, âgé de vingt-cinq ans, en mangea quatre à cinq; un autre en mangea trois, et le quatrième en mangea trente à quarante. Ce dernier fut simplement purgé une fois; l'avant-dernier ne souffrit pas; la fille eut des tranchées et des vomissemens multipliés; mais Cohin, qui d'ailleurs était sujet aux hémorrhoïdes, fut pris de nausées, de vomissemens considérables et répétés, de tranchées violentes, et enfin d'une hémorrhagie par les selles qui dura trois jours, et qui lui fit

perdre plusieurs livres de sang. Ces accidens se montrèrent trois heures après avoir avalé les graines de ricin. (Fodéré, *Médecine légale*, tome 3, page 466.)

Les fruits contiennent un principe d'une nature âcre et délétère qui attaque vivement les tuniques digestives; mais les semences, séparées de leur germe, fournissent par expression une huile blanche, transparente, inodore, d'une saveur douce. On obtient également cette huile par ébullition, et alors elle est plus colorée, un peu jaune. Les soins qu'on apporte à sa confection influent beaucoup sur ses qualités; elle est nuisible et violemment purgative si l'on néglige de séparer l'embryon de la graine avant de l'écraser (1). Il faut suspecter celle qui a une odeur forte, une saveur

(1) D'après MM. Boutron et Henry fils, l'enveloppe des fruits ne contient aucun principe capable de pouvoir communiquer à l'huile une saveur âcre, et l'embryon, qui jusqu'à ce jour avait été regardé comme le siége d'un principe âcre et vénéneux, ne renferme qu'une huile douce et agréable, tandis que le périsperme est la partie du ricin qui contient le principe purgatif. MM. Planche et Guibourt sont à peu près du même avis, en observant néanmoins que le germe du ricin n'est pas privé de toute âcreté, et que le principe purgatif ne réside pas uniquement dans le périsperme; car il est certain que dans les ricins qui ne sont pas trop anciens le germe a une saveur plus âpre que le périsperme.

On voit que l'opinion de ces habiles chimistes est opposée à celle de quelques savans non moins recommandables, tels que Jean Bauhin, Hermann, Deyeux et Jussieu. M. Decandolle (*Essai sur les propriétés des plantes*) et M. Desvaux (*Journal de botanique*) pensent également que l'embryon des euphorbiacées renferme un principe âcre et irritant, tandis que leur périsperme est rempli d'une huile douce. Cette question ne nous paraît pas encore complètement jugée.

âcre et brûlante ; c'est un indice qu'elle a été mal préparée, ou qu'on l'a altérée par des additions frauduleuses.

L'huile de ricin, qu'on appelle aussi *huile de palma christi*, constitue, dans son état de pureté, un des purgatifs les plus doux et les plus sûrs. C'est alors qu'elle dissipe ces constipations opiniâtres qui font le tourment de quelques sujets hypochondriaques ou hémorrhoïdaires. On la recommande également pour apaiser les douleurs d'entrailles, la colique des peintres, le ténesme, et une foule d'accidens causés par l'irritation des voies digestives. On la donne avec avantage dans l'empoisonnement produit par des corps âcres et délétères, comme les champignons, les daphnoïdes, les renonculacées, etc. ; sa qualité onctueuse et en même temps purgative doit lui faire obtenir la préférence sur les autres huiles fixes. Ses propriétés anthelminthiques sont tellement reconnues, qu'il est à peine nécessaire de les rappeler ici. On sait qu'elle réussit généralement contre les vers intestinaux, les lombrics, les ascarides, et qu'elle a même souvent expulsé le tænia. Cette huile convient surtout aux enfans, aux adultes d'un tempérament irritable, aux personnes délicates, qui ne sauraient supporter les vermifuges pris dans la classe des drastiques.

On prescrit l'huile de ricin à la dose d'une à trois onces. La meilleure manière de l'administrer consiste à en mêler une ou deux cuillerées à bouche dans du bouillon ou dans une infusion de thé vert. On répète cette dose de demi-heure en demi-heure, jusqu'à ce qu'on ait obtenu des évacuations suffisantes.

Le docteur Sainte-Marie recommande particulièrement l'émulsion suivante contre la colique métallique. Prenez deux ou trois onces d'huile de ricin, un jaune d'œuf et une once de sirop de guimauve ; broyez ensemble ces substances, et ajoutez huit onces d'eau et deux gros d'eau de cannelle. On prend cette émulsion tous les matins à jeun, en trois ou quatre doses, et l'on aide son effet purgatif en buvant quelques tasses de thé léger. Le soir, on prend un grain d'extrait gommeux d'opium, et les jours suivans on porte peu à peu cette dose jusqu'à trois grains.

JATROPHE. *JATROPHA.*

Fleurs monoïques. Fleurs mâles : périgone à cinq parties, tantôt simple et tantôt double. Dix étamines ; filamens soudés à leur partie inférieure. — Fleurs femelles : ovaire arrondi, creusé de trois sillons, à trois styles bifurqués. Capsule à trois coques bivalves, à trois loges monospermes.

JATROPHE CURCAS. *JATROPHA CURCAS.*

Jatropha curcas. Linn. Spec. 1429. Jacq. Hort Vind. 3. t. 36.

(Planche 142.)

C'est un arbrisseau touffu, à peu près de la hauteur de nos figuiers, rempli d'un suc laiteux très-âcre, exhalant une odeur vireuse et narcotique. Son tronc, d'une couleur grisâtre, se divise en longs rameaux, garnis vers leur sommet de feuilles pétiolées, cordiformes, pointues, anguleuses, luisantes, et d'un vert foncé. Les fleurs, d'un vert jaunâtre, naissent sur les jeunes pousses en bouquets pédonculés, axillaires et latéraux, presque

corymbiformes. Les ramifications de cette espèce de corymbe sont légèrement velues et munies à leur base d'une petite bractée lancéolée, écailleuse.

Le fruit est une capsule ovoïde, d'abord verdâtre, ensuite brune, de la grosseur d'une petite noix, à trois coques blanchâtres, bivalves, monospermes. Les semences sont ovales, oblongues, presque cylindriques, et entourées de deux tuniques propres, dont l'extérieure est crustacée, fragile, noirâtre. La seule pression de l'amande entre les doigts en fait exsuder une matière huileuse.

On désigne quelquefois cet arbrisseau, indigène de la Guyane, de Saint-Domingue, de l'île Bourbon, etc., sous le nom de *médicinier*, de *pignon de Barbarie*, de *grand ricin d'Amérique*. Les graines de ce végétal contiennent une huile fixe, un principe âcre, vénéneux, et un acide particulier, que MM. Pelletier et Caventou appellent *acide jatrophique*. Elles purgent avec violence à très-petite dose, et elles peuvent occasioner une inflammation mortelle. Leur action vénéneuse se déploie également sur les animaux et sur l'homme. Suivant Jacquin, il suffit d'en avaler trois ou quatre pour être abondamment purgé; quelques-unes de plus font vomir en même temps.

D'après Percival (*Medical Transactions*), une vingtaine de ces semences ont fait périr un homme d'un rang élevé, après avoir produit une sorte de choléra-morbus, des mouvemens convulsifs, et la prostration des forces. Chomel, qui ignorait probablement les effets de cette production végétale, dit qu'on peut en donner une once en lavement pour combattre la colique et l'hy-

dropisie. Toutefois Boyle a remarqué que c'est dans l'embryon que résident les propriétés drastiques de ces graines. Bancroft assure également, dans son *Histoire naturelle de la Guyane*, qu'on peut les manger sans inconvénient après les avoir débarrassées de leur tégument propre, en ayant fait l'expérience sur lui-même. Au reste, on ne s'en sert point en Europe, et il paraît qu'on ne les emploie en Amérique qu'avec beaucoup de précaution. Pison recommande de les torréfier après les avoir dépouillées de leur pellicule, afin d'adoucir leur âcreté.

L'huile exprimée des semences jouit également de propriétés drastiques et délétères; une petite quantité a suffi pour empoisonner un chien assez robuste. Son application sur la peau de l'homme détermine promptement une rubéfaction douloureuse. D'après l'expérience du docteur H. Cloquet, cette huile, appliquée sur la cuisse d'un chien, a produit dans l'espace de dix heures une escharre sèche et noire dans son centre.

Le jatrophe multifide (*jatropha multifida*. Linn.), arbrisseau de l'Amérique méridionale, connu sous le nom vulgaire de *médicinier d'Espagne*, doit également prendre place parmi les poisons. Ses graines sont un violent purgatif dont on a depuis long-temps abandonné l'usage; elles appartiennent à la toxicologie, et ne doivent plus figurer dans la matière médicale.

Un autre arbrisseau, très-répandu en Amérique et dans les Antilles, et surtout très-intéressant sous le rapport de ses propriétés économiques, est aussi un poison affreux; nous voulons parler du jatrophe manioc (*jatropha manihot*. Linn.), connu sous le nom

de *médicinier à cassave*. Sa racine tubéreuse est remplie d'un suc laiteux mortel pour les animaux et pour l'homme. Cependant, au moyen de l'expression et de la torréfaction, l'art a su convertir cette racine vénéneuse en une substance alimentaire très-salubre et très-nutritive. Le tapioca est la fécule blanche du suc de manioc précipitée et lavée.

Il résulte de plusieurs expériences tentées à Surinam par le docteur Fermin, que le suc laiteux des racines de manioc, donné à la dose d'une once et demie, fait périr en vingt-quatre heures les chiens et les chats, après avoir provoqué des envies de vomir, des mouvemens convulsifs, la salivation et des évacuations abondantes. Ce poison ne produit point de phlogose apparente dans les tuniques digestives; il paraît agir sur le système nerveux par un principe volatil et délétère. En distillant le suc de manioc, on obtient un esprit d'une odeur insupportable, qui tue à très-petite dose. Un nègre empoisonneur en prit seulement trente-cinq gouttes; un instant après il poussa des hurlemens affreux, fut agité de convulsions violentes, et expira au bout de six minutes. L'autopsie ne fit découvrir aucune trace d'inflammation; l'estomac était seulement rétréci de moitié.

CROTON. *CROTON.*

Fleurs monoïques. Périgone à cinq parties ou à dix, dont cinq alternes plus petites et pétaloïdes. Fleurs mâles : huit à quinze étamines; filamens réunis à leur base; cinq petites glandes adhérentes au réceptacle. — Fleurs femelles : un ovaire à cinq styles, à six ou plusieurs stigmates. Capsule à trois coques et à trois graines.

CROTON CATHARTIQUE. *CROTON TIGLIUM.*

Croton tiglium. Linn. Spec. 1426. — *Granum moluccum.* Rumph. Herb. Amb. 4. 98. t. 42.

Cette espèce de croton est un arbrisseau médiocre, dont les tiges portent des feuilles alternes, pétiolées, ovales, pointues, verdâtres et légèrement dentées. Les fleurs sont d'un blanc jaunâtre, disposées en épi à l'extrémité des rameaux et dans leurs bifurcations. Les fleurs mâles occupent la partie supérieure de l'épi; elles ont environ seize étamines. Les fleurs femelles, situées au-dessous des mâles, ont un ovaire oblong, trigone, surmonté de trois styles bifides. Les fruits sont glabres, de la grosseur d'une noisette, ovoïdes, marqués de trois sillons, et divisés en trois loges contenant chacune une semence ovale, allongée, aplatie d'un côté, convexe de l'autre, grisâtre et mouchetée de brun. L'amande est blanche, huileuse, d'une saveur âcre, brûlante et nauséabonde. On trouve cette plante dans les Indes orientales; on la cultive dans les Moluques, au Malabar, à l'île de Ceylan, à Saint-Domingue, etc. Elle est connue sous les noms de *pignon d'Inde*, de *grains de Tilly* ou des *Moluques*.

Les branches du *croton tiglium* donnent, lorsqu'on

les blesse, un suc blanc, résineux, qui s'épaissit facilement à l'air, propriété commune à la plupart des euphorbes. Les racines, le bois, les feuilles et les fruits ont des propriétés émétiques et purgatives; mais les graines sont la partie qu'on emploie le plus généralement dans l'Inde. Suivant Rumphius, deux petites graines suffisent pour purger un homme robuste. Quatre ont quelquefois donné la mort.

D'après l'examen chimique du docteur Nimmo de Glascow, les amandes, séparées de leur enveloppe, fournissent vingt-sept parties d'un principe purgatif soluble dans l'alcohol, trente-cinq d'huile fixe soluble dans l'éther et dans l'huile de térébenthine, et quarante d'une matière farineuse. L'huile elle-même est composée de quarante-cinq parties de principe âcre et de cinquante-cinq d'huile fixe. Cette huile, qu'on obtient par expression et par ébullition, est douée d'une grande énergie, et la partie vraiment active des graines; elle est d'une couleur jaune orangée, d'une odeur très-prononcée (*sui generis*), d'une saveur piquante.

PROPRIÉTÉS DÉLÉTÈRES.

M. Conwell et M. Bennet de Dublin ont fait plusieurs expériences pour constater l'action de l'huile de croton sur les tissus vivans. Une goutte fut mise sur la langue d'un chien de petite taille. Au bout de dix minutes, l'animal parut éprouver du malaise et vomit une grande quantité de salive écumeuse. En quarante minutes, il rendit quelques excrémens avec beaucoup de matières muqueuses. Il fut nourri soigneusement pendant deux jours, et alors on lui donna deux gouttes

d'huile, qui produisirent des effets plus intenses et plus prompts. Quelques jours plus tard, la même expérience fut encore faite, et on tua l'animal deux heures après avoir pris l'huile. On ouvrit son corps, et l'on ne trouva pas dans les intestins la plus légère trace d'inflammation. La même expérience fut répétée sur un autre chien; elle offrit les mêmes résultats. Mais douze gouttes d'huile injectées dans l'estomac d'un chien de moyenne taille provoquèrent, dix minutes après, des vomissemens répétés et de vives souffrances. On tua l'animal au bout de quarante minutes par l'insufflation de l'air dans la veine crurale, et le canal intestinal fut examiné. La membrane muqueuse de l'estomac et celle des intestins grêles présentèrent les traces de l'inflammation la plus violente. On voyait partout une injection sanguine uniforme, excepté vers la fin de l'iléum, où il ne se trouva que des plaques éparses. Le colon et le rectum étaient aussi enflammés.

Cinq gouttes furent injectées dans la veine jugulaire d'un autre chien. Au bout de quelques minutes il vomit abondamment une salive écumeuse, devint triste et engourdi. Douze minutes après l'injection, il eut une évacuation de matière fécale et de mucosités. Deux heures après, il fut trouvé mort, après avoir eu encore une évacuation muqueuse teinte de sang. L'œsophage était sain. La tunique interne de l'estomac, celle des intestins grêles, particulièrement celle du duodénum et quelques parties du gros intestin, étaient enflammées au plus haut degré, comme dans l'expérience précédente. Le canal cholédoque sembla parfaitement sain et tout-à-fait étranger à l'inflammation du duodénum. Les

membranes muqueuses des autres organes n'étaient point enflammées. La membrane interne des veines, même celle de la veine jugulaire, était saine, et ne présentait aucune trace de phlogose. Le poumon offrait quelques points engorgés. (*Recherches sur les propriétés médicinales de l'huile de croton tiglium*, par W. E. E. Conwell de Londonderry.)

PROPRIÉTÉS MÉDICALES.

On voit, d'après les expériences que nous venons de rapporter, que cette huile produit tous les effets d'un violent poison; cependant le docteur Conwell en a d'abord introduit l'usage en Angleterre, en 1820, après l'avoir fréquemment employée dans l'Inde. Une goutte, placée sur la face supérieure de la langue, suffit presque constamment pour opérer la purgation. On peut également, ainsi que le pratiquent les Indiens, l'employer en frictions autour de l'ombilic, à la dose de quatre ou cinq gouttes. D'après le docteur Conwell, la meilleure manière de l'administrer intérieurement est d'en faire dissoudre une ou deux gouttes dans un peu d'alcohol, qu'on mêle avec trois gros de sirop simple et autant de mucilage de gomme arabique. Avant de prendre ce mélange, et immédiatement après l'avoir pris, on prend un peu de lait.

Le docteur Short a également administré cette huile dans un grand nombre d'affections différentes, pendant un séjour de plusieurs années aux Indes orientales, et il n'a qu'à se louer des bons effets qu'il en a obtenus, non-seulement dans les constipations opiniâtres, mais encore dans le tétanos, la céphalite, l'hydrocéphale, et

les inflammations intestinales. C'est ordinairement à l'intérieur que le docteur Short donne l'huile de croton; mais il l'administre aussi à l'extérieur avec le même succès.

En décembre 1829, ce médecin fut appelé auprès d'une jeune dame qui avait été prise subitement de nausées avec vomissement, faiblesse très-prononcée, chaleur et douleur à l'épigastre et sur tout le trajet du canal alimentaire. Il y avait beaucoup de soif, d'anxiété et d'abattement; l'urine était teinte de sang. La malade avait pris plusieurs purgatifs sans aucun soulagement; elle était constipée, et elle ne rendait que quelques matières grises. La peau et la conjonctive offraient une teinte jaune très-foncée, comme à une période avancée de l'ictère. On essaya les moyens ordinaires pendant dix jours, mais sans aucun amendement.

Persuadé qu'il y avait une obstruction des canaux excréteurs de la bile, laquelle pouvait dépendre d'un spasme, M. Short prescrivit le liniment suivant : prenez, huile de croton, une partie; liniment de savon, trois parties; mêlez. On fit une friction sur la région du foie et des canaux bilifères. Après la première application, la malade dit qu'elle ressentait une vive chaleur, non-seulement à la surface sur laquelle on avait pratiqué les frictions, mais encore à l'intérieur. On fut obligé, après la seconde application, de discontinuer le liniment, parce que les parties qu'on avait frictionnées étaient couvertes d'un grand nombre de petites pustules. L'obstruction disparut aussitôt, les matières ayant attesté le retour de la bile, et la peau perdit graduellement sa couleur jaune. L'hématurie avait disparu quelques jours avant.

M. Short a combattu par les mêmes frictions des rhumatismes, des névralgies, des pleurodynies, etc.

Il était impossible qu'une substance aussi énergique ne fût point soumise à de nombreuses épreuves. En Italie, des professeurs, des médecins distingués, se sont empressés d'en faire l'application à plusieurs cas pathologiques : quelques-uns ont essayé ce médicament sur eux-mêmes. D'après les expériences faites à Pise par Vacca Berlinghieri, Morelli et Tantini; à Rome, par le professeur de Mattheis; à Turin, par le docteur Fenoglio; à Padoue, par le professeur Brera; à Paris, par le docteur Magendie et plusieurs médecins des hôpitaux, l'huile de *croton tiglium* purge abondamment depuis une demi-goutte jusqu'à deux gouttes, qu'on administre dans une once de sirop de guimauve, dans un bouillon ou sous la forme de pilules. Ce remède produit ordinairement de la chaleur à la gorge et de légères coliques. Quelquefois on éprouve des douleurs abdominales très-vives, et une sorte d'ardeur au gosier, qui se répand dans tout le trajet du canal alimentaire. Le docteur Fenoglio a observé que l'huile de croton ne cause point cette sensation de feu lorsqu'on la donne en pilules avec l'essence de girofle, un peu de gomme arabique et de conserve de roses. D'après la nouvelle doctrine italienne, il la regarde comme un antiphlogistique ou un contre-stimulant du second ordre; toutefois il faudra bien se garder, dit-il, d'en faire usage dans les cas où il existerait quelque inflammation dans le tube digestif.

Cette huile, administrée par le professeur Brera, à la dose d'une goutte dans du bouillon, aux malades de la clinique de Pavie, a presque toujours produit un senti-

ment de brûlure dans la gorge, et des évacuations plus ou moins abondantes. Plusieurs élèves qui l'ont essayée sur eux-mêmes, les uns à la dose d'une demi-goutte, les autres à celle d'une goutte, ont tous éprouvé cette même ardeur au gosier et des coliques plus ou moins vives. Un de ces élèves, qui avait pris seulement une demi-goutte d'huile, eut huit évacuations considérables, des nausées continuelles, des coliques accompagnées de langueurs d'estomac et d'anxiétés. Prise à la dose d'une demi-goutte dans une grande quantité de bouillon par le professeur Brera, elle a provoqué deux évacuations séreuses abondantes, sans ardeur à la gorge; mais le cours des urines a été supprimé pendant vingt heures; elles ont ensuite coulé troubles et épaisses. Le docteur Benevenutti, qui a rapporté d'une manière détaillée ces expériences dans les *Annales universelles de médecine*, pense que l'huile de croton n'a besoin d'aucun véhicule pour produire tous ses effets; que l'irritation qu'elle détermine à la gorge est d'autant plus forte qu'elle est plus concentrée ou administrée dans une moindre quantité de véhicule; que les effets purgatifs sont en raison inverse de l'irritation qu'elle détermine à la gorge; enfin qu'une demi-goutte agit, en proportion, davantage qu'une dose plus considérable. Cette dernière opinion ne nous paraît pas suffisamment prouvée; elle demande à être appuyée d'expériences plus nombreuses et plus concluantes. Cependant nous rappellerons ici un fait recueilli à l'Hôtel-Dieu de Paris par le docteur Martinet. La moitié d'une potion composée d'une once de sirop de gomme arabique et d'une goutte d'huile de croton a produit sur une malade des

vomissemens, des douleurs aiguës dans la région abdominale et des évacuations alvines répétées.

Il n'est pas douteux qu'un remède qui agit avec tant de rapidité et de force sous un si petit volume ne puisse, dans des momens d'urgence, rendre des services importans, surtout s'il est manié par une main prudente et habile. Son usage paraît avantageux dans les constipations opiniâtres où il faut réveiller la vitalité des intestins, particulièrement chez les individus peu irritables, et dans quelques autres affections où l'on a besoin d'un purgatif prompt et énergique; mais qu'on n'oublie point qu'une ou deux gouttes de trop peuvent convertir ce purgatif en poison.

M. Hufeland a donné avec succès à l'Institut polyclinique de Berlin, sous le nom d'huile de ricin artificielle, un mélange d'une goutte d'huile de *croton tiglium* avec une once d'huile de pavot. La dose, dans cette proportion, est la même que si l'on administrait l'huile de ricin.

Convaincu de l'efficacité des purgatifs énergiques dans un grand nombre d'affections morbides, M. le professeur Andral a voulu soumettre à de nouvelles épreuves l'huile de *croton tiglium*, et il l'a donnée à l'intérieur à beaucoup de malades sans le moindre inconvénient, et dans plusieurs cas la révulsion énergique qu'il opérait ainsi du côté des voies digestives a été suivie d'un amendement notable des symptômes que présentaient ces malades. Ces symptômes annonçaient, ou divers degrés de congestion cérébrale, ou diverses formes de bronchite, soit aiguë, soit chronique, ou différentes névroses. Immédiatement après avoir pris une

goutte d'huile de croton, les malades éprouvaient dans la bouche une vive chaleur qui se répandait tout le long de l'œsophage, et dont l'estomac devenait ensuite le siége. Cette sensation de chaleur ou de brûlure se dissipait ordinairement assez vite. Au bout de peu d'heures survenaient quelques coliques qui ne tardaient pas à être suivies d'évacuations alvines dont le nombre variait depuis huit jusqu'à vingt.

En même temps qu'il administrait intérieurement l'huile de croton, depuis la dose de quelques fractions de goutte jusqu'à celle de trois gouttes, M. Andral en a essayé l'emploi à l'extérieur dans diverses affections aiguës ou chroniques contre lesquelles avaient déjà échoué d'autres moyens. Plusieurs fois cette application a échoué aussi, mais dans d'autres cas une amélioration prompte a suivi l'éruption produite par les frictions, et l'on a vu ainsi disparaître rapidement d'anciennes douleurs rhumatismales, des sciatiques depuis longtemps rebelles, une paralysie du sentiment bornée à la face, et qui semblait avoir pour siége spécial la cinquième paire de nerfs. Quelques inflammations chroniques des voies digestives se sont également améliorées sous l'influence des frictions. Nous nous bornons à reproduire les deux observations suivantes.

Un ouvrier âgé de quarante-huit ans entra, le 4 décembre, à l'hôpital. D'une constitution médiocrement forte, d'un tempérament nerveux, cet homme, journellement soumis à l'influence des vicissitudes atmosphériques, éprouve depuis quatre mois et demi, dans le membre inférieur gauche, une douleur vive, lancinante, qui, partant de l'échancrure sciatique, suit le trajet du

nerf fémoro-poplité à la partie postérieure de la cuisse jusqu'au jarret, et s'étend de là jusqu'à la face plantaire du pied. La cuisse est parfois le siége d'élancemens que le malade compare à des coups de canif; la douleur est continue, elle offre des exaspérations sans cause connue; l'immobilité et le repos la calment; elle est plus supportable la nuit que le jour; elle s'accompagne de la rétraction du membre, et donne lieu à la claudication. Depuis quatre mois et demi un grand nombre de moyens ont été employés. Des sangsues ont été appliquées sur le trajet du nerf fémoro-poplité; un vésicatoire a été posé sur le péroné; on a pratiqué des frictions avec des linimens opiacés, et tout cela n'a procuré au malade qu'un soulagement momentané.

Le 4 décembre, la douleur est très-vive, le malade éprouve la sensation d'une corde qu'on tire de haut en bas. Rétraction du membre affecté; du reste, pas de rougeur ni de tuméfaction des parties douloureuses. La langue est naturelle, le pouls sans fréquence. La maladie abandonnée à elle-même pendant trois jours ne diminue pas d'intensité. Le 7, frictions avec huit gouttes d'huile de croton à la partie postérieure de la cuisse. Dès le lendemain, éruption d'un grand nombre de petites pustules, soulagement marqué. On frictionne avec huit gouttes la tête du péroné et la partie postérieure de la jambe. Le 9, on laisse reposer le malade. Le 10 et le 11, on fait de nouvelles frictions avec la même dose du médicament, et le 12, le malade n'éprouvait d'autre douleur que celle qui était causée par l'inflammation de la peau. La douleur sciatique a été, suivant le rapport du malade, enlevée comme avec

la main. L'éruption est très-confluente ; elle est le siége d'une vive démangeaison. Le 15, on applique des cataplasmes émolliens sur les parties de la peau qui sont enflammées, et l'on prescrit en même temps un bain simple. L'éruption se dessèche, la desquamation a lieu, et cet homme quitte l'hôpital, entièrement guéri, dans les derniers jours de décembre.

Un journalier, âgé de soixante-un ans, admis à l'hôpital le 2 octobre, avait éprouvé trois ans auparavant une affection de l'estomac accompagnée de vomissemens nombreux pendant plusieurs jours. Depuis cette époque ses digestions sont difficiles, l'estomac devient de temps en temps le siége de vives douleurs. Depuis huit jours l'appétit est diminué, la soif est devenue vive, la fièvre s'est allumée, et a présenté des exacerbations surtout après les repas.

Le 3, à la visite, langue rouge, anorexie, soif ardente, nausées sans vomissemens, douleur épigastrique s'irradiant vers la partie moyenne du sternum, augmentant par la pression ; constipation. Ventouses scarifiées sur l'estomac, eau de gomme, potion gommeuse, diète. Cette médication amène un peu de soulagement. Le 7, on soumet le malade à l'usage du nitrate de bismuth ; il prend pendant plusieurs jours quatre pilules composées chacune d'un demi-grain de sous-nitrate de bismuth et d'un demi-grain de thrydace. Ce médicament réveille les douleurs de l'estomac ; on le suspend.

Le 15, on frictionne la région épigastrique avec dix gouttes d'huile de croton, qui ne produisent pas une seule évacuation, mais qui donnent lieu à une érup-

tion de pustules confluentes. Cette révulsion paraît avoir une heureuse influence sur l'affection gastrique. Le malade affirme que la douleur est bien moindre ; l'appétit renaît. Au bout de quelques jours cet homme digère la demi-portion, et il quitte l'hôpital vers la fin d'octobre, très-satisfait de son état. (*Gazette médicale de Paris, tome* 3, *p.* 37.)

Tous les végétaux appartenant au genre croton n'agissent pas avec la même violence, et il en est qui se recommandent par des qualités stimulantes et aromatiques. Nous ne mentionnerons ici qu'une seule espèce, qui nous fournit la cascarille, et que les botanistes désignent sous le nom de *croton cascarilla*, arbrisseau indigène de l'Amérique méridionale.

La cascarille est une écorce roulée en petits tuyaux, odorante, fauve, souvent recouverte de lichens cendrés ou blanchâtres, d'une couleur ferrugineuse intérieurement, d'une saveur amère et aromatique. Elle contient, d'après l'analyse de Trommsdorff, une huile volatile, de la résine, un principe amer et du mucilage. La cascarille possède les propriétés de la plupart des substances aromatiques. On l'a quelquefois substituée au quinquina ; mais, bien qu'elle soit plus résineuse et plus stimulante, elle n'a pas, à beaucoup près, la même vertu antifébrile. Son usage est plus particulièrement approprié aux différens flux dont on peut rapporter la cause à un état d'atonie et de faiblesse ; et on l'a plusieurs fois administrée avec avantage dans les diarrhées chroniques, vers la fin de la dysenterie, dans la période avancée du typhus et des fièvres putrides. Lors-

qu'on a besoin de produire une excitation vive et permanente, on la combine avec le quinquina, dont elle accroît singulièrement la puissance tonique.

On prescrit cette écorce sous la forme de poudre, d'infusion aqueuse et de teinture alcoholique; mais ces préparations n'ont pas le même degré d'activité. La teinture spiritueuse, beaucoup plus stimulante, demande à être administrée à petite dose : on en donne ordinairement vingt, trente ou quarante gouttes dans du vin vieux, pour ranimer les fonctions de l'estomac, pour soutenir le système général des forces dans les maladies où la langueur et l'affaissement dominent d'une manière évidente, et sans qu'on puisse les attribuer à quelque inflammation intérieure.

HIPPOMANE. *HIPPOMANE.*

Fleurs monoïques. Fleurs mâles : périgone bifide, connivent au sommet. Quatre étamines; filamens réunis en un seul. — Fleurs femelles : périgone trifide. Un ovaire chargé d'un style court à plusieurs stigmates. Drupe charnu, arrondi, renfermant un noyau sillonné, tuberculeux, divisé intérieurement en plusieurs loges monospermes.

HIPPOMANE MANCENILLIER. *HIPPOMANE MANCINELLA.*

Hippomane mancinella. Linn. Spec. Jacq. Amer. 250. t. 159. — *Mancinella venenata.* Tuss. Fl. Antill. 3. t. 5. Kern. Gen. Plant. v. 10. Icon.

Le mancenillier est un arbre d'une moyenne grandeur, qui croît sur les bords de la mer, dans les Antilles, et sur les côtes du continent qui avoisinent ces îles. Ses

rameaux sont glabres, revêtus d'une écorce grisâtre, et garnis de feuilles alternes, éparses, pétiolées, ovales, pointues, légèrement dentées en scie, veinées, luisantes et d'un vert foncé. Les pétioles sont munis de deux stipules caduques et d'une petite glande. Les fleurs, d'une couleur jaune, naissent en épis droits et terminaux. Les fleurs mâles sont réunies plusieurs ensemble dans une enveloppe commune en forme d'écaille, dont la base offre deux glandes larges et déprimées. Les fleurs femelles sont placées ordinairement à la base de l'épi qui porte les mâles. Le fruit a la couleur et la forme d'une pomme d'api; c'est un drupe charnu, arrondi, un peu déprimé, légèrement ombiliqué, renfermant un noyau ligneux, sillonné, chargé de tubercules pointus, divisé intérieurement en sept loges monospermes.

Toutes les parties de cet arbre distillent un suc lactescent, très-âcre et très-vénéneux, avec lequel les Caraïbes empoisonnaient leurs flèches pour s'en servir dans les combats. Biet, Gage et Dutertre rapportent que les blessures faites par ces flèches devenaient rapidement gangréneuses, qu'elles produisaient une enflure générale du corps, et que, lorsqu'elles n'intéressaient point les parties les plus essentielles à la vie, ce n'était ordinairement que du sixième au septième jour que la mort survenait. D'après Oviédo (*Hist. dell' Indie occ.*), les hommes ainsi blessés étaient consumés peu à peu, et mouraient comme enragés : il n'en survivait pas quatre sur cent.

Les fruits surtout sont d'autant plus redoutables qu'ils ont une forme appétissante et une odeur agréable de citron; mais le suc que renferme leur parenchyme est

tellement caustique, qu'il enflamme et corrode les tissus organiques.

Ces fruits paraissent d'abord sans saveur quand on les porte à la bouche, mais ils ne tardent pas à produire une irritation violente sur les lèvres, la langue et le palais. M. Ricord, médecin de la faculté de New-York, ayant mâché une pomme de mancenillier presque entière, mais sans l'avaler, éprouva au bout de deux minutes une forte sensation de poivre dans la bouche, avec une chaleur et des picotemens presque insupportables. Il eut recours à l'eau fraîche, qu'il tenait dans la bouche en la renouvelant fort souvent. Cinq minutes après, la sensation brûlante était encore plus forte. Une heure plus tard, il commença à saliver abondamment. Le lendemain, à quatre heures du matin, l'intérieur des lèvres et le bout de la langue étaient remplis de petits boutons; il y avait une vésicule au milieu du palais. Un grand nombre de boutons s'étaient également développés sur le menton. Toute la journée la bouche a été enflammée, et les souffrances ont duré toute la nuit. Le jour suivant, la douleur s'est apaisée, et deux jours après tous les symptômes avaient disparu.

D'après les expériences que M. Ricord a faites sur les animaux avec ces fruits, il en faut une certaine quantité pour que la mort s'ensuive. Une seule pomme écrasée qu'il a donnée à un chien l'a rendu malade et souffrant toute la journée. L'animal a eu le ventre très-distendu et plusieurs selles blanchâtres; le soir il était déjà mieux, et deux jours après il a été rétabli. Mais huit pommes de mancenillier ont tué une jeune et forte chienne. Un quart d'heure après avoir avalé le poison, elle a eu des

tremblemens, des mouvemens convulsifs. Une heure après, elle a vomi des matières écumeuses. Elle était faible, abattue, poussait des cris plaintifs, et paraissait éprouver de vives douleurs; son ventre était ballonné. Quelques heures après, l'animal est tombé dans une extrême faiblesse; il avait le corps froid, l'œil fixe, la respiration presque nulle, et la mort est survenue sans convulsions, ni râle. L'organe pulmonaire et le canal digestif étaient enflammés et gangrenés.

M. Ricord a également expérimenté la liqueur laiteuse qu'on obtient de l'arbre à l'aide des incisions. Le précipité recueilli de ce suc, et administré à la dose de huit grains, a excité des vomissemens et des douleurs; mais quelques heures après, ces symptômes d'irritation ont disparu. Une cuillerée à café de lait de mancenillier récemment pris sur l'arbre a été donnée à un jeune chien. Quelques minutes après il a eu un vomissement et une selle, puis il a vomi encore et il a uriné. Une écume abondante sort de sa gueule, il paraît souffrir, ses flancs battent avec rapidité; il survient des selles muqueuses et sanguinolentes, il est mourant. Il urine, se lève, fait quelques pas et retombe. Quelques heures après, il est froid, sans mouvement: il est mort. Le poumon gauche est enflammé dans quelques points de sa partie inférieure et postérieure. Le côté droit du cœur est distendu par du sang noir, le gauche vide. L'estomac, fortement rétracté, contient deux lombrics vivans et une eau sanguinolente. La membrane muqueuse est enflammée et se détache facilement. Les intestins sont distendus par des gaz, baignés d'une eau sanguinolente, et manifestement enflammés dans toute leur étendue. (*Mémoire sur*

le mancenillier vénéneux, par M. J.-B. Ricord) (1).

Toutefois les voyageurs ne sont pas bien d'accord sur les effets du mancenillier. Suivant les uns, la vapeur qui s'échappe de cet arbre est tellement pernicieuse, qu'elle peut donner la mort à celui qui a l'imprudence de se reposer sous son ombrage. S'il faut en croire le père Dutertre, la viande cuite au feu du bois de mancenillier contracte *je ne sais quoi de malin* qui brûle la bouche et le gosier. D'un autre côté, le père Nicolson, bravant toutes ces assertions mensongères, s'est assis plusieurs fois impunément à l'ombre du mancenillier; il a fait plus encore, il s'est frotté les mains, et même le visage, avec les feuilles et les fruits, sans éprouver le moindre accident. Jacquin, habile botaniste et observateur exact, a confirmé en partie par sa propre expérience le témoignage du père Nicolson; il s'est reposé pendant plusieurs heures sous cet arbre, et n'a rien ressenti.

Il est également arrivé à M. Ricord de se reposer, et même de dormir sous l'ombrage redouté, après de longues excursions sur le bord de la mer, et pendant les chaleurs les plus fortes.

Le père Labat et quelques autres missionnaires ont prétendu que les drupes du mancenillier servaient d'aliment à quelques espèces de poissons et de crustacés, et leur communiquaient des qualités vénéneuses. M. Moreau de Jonnès a réfuté complètement cette erreur dans

---

(1) Ce mémoire plein d'intérêt a été savamment analysé dans un rapport fait par M. Ségalas à la Société de Chimie médicale.

une excellente monographie intitulée *Recherches sur les poissons toxicophores des Indes occidentales*. Quant aux vapeurs que l'arbre exhale, elles peuvent être plus ou moins malfaisantes, suivant la disposition des individus soumis à leur influence, et peut-être aussi suivant la saison et l'état de la température.

Un jardinier français, qui a apporté tant de plantes précieuses de Porto-Rico, fut malade pendant quinze jours pour avoir coupé des branches de mancenillier. La sève laiteuse qui coule des blessures faites à l'écorce enflamme surtout l'épiderme, et peut déterminer une ulcération difficile à guérir. M. de Tussac, qui a observé cet arbre vénéneux à Saint-Domingue, en fit la triste expérience sur lui-même; les parties que ce suc avait touchées se couvrirent d'ampoules suivies de plusieurs ulcères très-douloureux et dont la cicatrice se fit long-temps attendre. (*Journal de botanique*, mars 1813.)

Si le suc du mancenillier irrite si vivement la peau, quels désordres ne doit-il pas produire lorsqu'il est en contact avec les entrailles! Ici du moins tout le monde s'accorde à dire que l'usage intérieur des fruits est suivi d'une chaleur brûlante dans la bouche, la gorge et tout le canal alimentaire, de l'enflure du ventre, de défaillances, et ordinairement d'une inflammation mortelle. M. Moreau de Jonnès dit avoir vu en 1806 un jeune homme qui eut les membranes de la bouche et de la gorge instantanément corrodées par la simple dégustation du fruit de cet arbre, qu'il avait pris pour celui d'un pommier. On recommande contre ce poison les évacuans, administrés d'une manière prompte, et avant

que le tube digestif ne soit frappé de phlogose ; ensuite l'usage du lait et des adoucissans. Je ne parle point de la vertu spécifique que quelques naturalistes attribuent à l'eau de mer ou à l'eau dans laquelle on a fait dissoudre du sel de cuisine (muriate de soude) ; je ne conçois pas qu'un pareil moyen puisse apaiser une inflammation violente. Il est vrai qu'on s'en est servi avec succès dans un cas d'empoisonnement produit par des crabes qu'on avait pris sur les bords de la mer, où l'on trouva ensuite une certaine quantité de fruits de mancenillier. On ne manqua pas de mettre cet empoisonnement sur le compte de ces drupes, dont les crabes s'étaient assurément nourris. Et voilà comme on fonde souvent les vertus des remèdes sur des suppositions gratuites ! Les crabes, les poissons, se montrent souvent très-vénéneux sur des rivages où il ne croît pas un seul mancenillier ; d'ailleurs M. Moreau de Jonnès assure formellement qu'ils ne mangent point ses fruits.

L'*hippomane biglandulosa* de Jacquin, arbre indigène de l'île de la Barbade, partage les propriétés délétères du mancenillier. Le suc laiteux qui suinte de l'écorce des branches et du parenchyme des fruits enflamme l'épiderme.

Il est peu de familles plus fécondes en poisons que celle des euphorbes. Une foule de végétaux étrangers qui appartiennent à cette tribu, tels que le sapium des oiseleurs (*sapium aucuparium*), le sablier élastique (*hura crepitans*), l'*hevea guyanensis* d'Aublet, l'*adelia venenata* de Forskahl, sont également abreuvés d'un suc caustique et vénéneux.

L'agolloche d'Amboïne (*excæcaria agollocha.* Linn.) contient une liqueur si abondante et si âcre, qu'en coupant ses branches on s'expose à perdre la vue si quelques gouttes pénètrent dans les yeux, d'où lui vient le nom d'*excæcaria.* Et pour que rien ne manquât à ce dangereux végétal, que les Indiens n'approchent qu'avec crainte, on a dit que certaines vipères courtes, minces et très-venimeuses, se réfugiaient dans les différentes circonvolutions que présentent ses racines. Tout cela peut être vrai; mais il faut se défier un peu de l'imagination des voyageurs.

Au rapport de M. de Tussac, il existe dans les serres de la Malmaison un *sapium* encore peu connu des botanistes. Le jardinier qui soigne les serres, ayant fait des boutures de ce perfide végétal, les avait recouvertes avec des entonnoirs de verre. Deux ou trois jours après, en visitant ses boutures, il s'aperçut que les entonnoirs étaient tapissés intérieurement de vapeurs aqueuses qui en troublaient la transparence; il les souleva et les essuya avec son mouchoir, avec lequel il eut l'imprudence de se moucher. Peu de temps après, son nez enfla prodigieusement; il survint tout autour un violent érysipèle. D'après ce fait, les effluves qu'exhalent certaines plantes, la rosée ou les gouttes de pluie découlant de leurs feuilles, peuvent donc produire des effets nuisibles, ainsi qu'on l'a dit du mancenillier. Le *rhus toxicodendron,* dont nous avons tracé l'histoire, n'est-il pas également dangereux jusque dans ses émanations pour les sujets irritables? Les anciens avaient observé les vapeurs malfaisantes de certains végétaux, mais ils nous ont laissé ignorer leurs noms et leurs caractères.

Quelle est cette plante homicide dont parle Lucrèce, et qui croissait sur l'Hélicon?

Est etiam in magnis Heliconis montibus arbos
Floris odore hominem tetro consueta necare.

LUCRET., *De rerum nat.*

Gattenhoff (*Stirpes agri et horti heidelbergensis*) pense, non sans quelque fondement, que Lucrèce a voulu désigner l'if (*taxus baccata*), arbre de la famille des conifères, qui passait généralement pour vénéneux parmi les anciens, comme nous le verrons bientôt en traçant son histoire.

UNE MATINÉE A LA FORÊT DE GONARD.

J'avais quitté au point du jour les délicieux bocages de La Cour-Roland, et en quelques minutes j'avais gagné la forêt de Gonard. La pureté du ciel annonçait une belle journée d'août, une douce clarté se glissait dans l'épaisseur des taillis, le feuillage du tremble murmurait agité par les brises du matin, le bouleau penchait ses flexibles rameaux, et la couleur argentée de sa tige s'harmonisait avec la riante verdure du noisetier.

Qu'il est doux, le souvenir de cette course matinale! ma pensée me transporte aux mêmes lieux; je goûte le charme de la solitude, la fraîcheur des bois, et, loin du bruit de la ville, les heures si paisibles de l'étude s'écoulent délicieusement. Mais toujours quelques regrets viennent se mêler à nos plaisirs. Je cherche en vain ces aimables fleurs, ces filles du printemps qui embellissaient naguère nos vallons. Hélas! elles n'ont duré qu'un matin : ainsi passe le songe de notre vie.

Così trapassa al trapassar d'un giorno
Della vita mortale il fiore, el verde.

Le Tasse.

Elle a passé aussi vite ma chère Olympe, la joie et l'espoir de mes vieux jours! C'est là-bas, dans ce vallon solitaire, qu'elle repose en paix. Fleurs simples et pures comme ma fille, vous renaissez tous les printemps, vous répandez vos parfums sur sa tombe; mais ma fille ne revient point. Coulez, douces larmes, pénétrez dans mon cœur; il vous implore comme ces vieux arbustes brûlés par l'autan appellent la rosée du ciel......

Suivons les bords de ce petit sentier. Voici la linaire, dont la tige est couverte de charmantes fleurs; on dirait de petits mufles d'or et de safran. Là c'est l'origan vulgaire dressant sa tête globuleuse, formée d'une agrégation de fleurs d'un violet sombre. Ici c'est le caillelait, d'une odeur douce comme le miel, avec son feuillage menu, frais et riant, ses fleurs délicates, groupées vers le sommet des tiges en forme de petits panaches d'or que le zéphyr fait flotter avec grâce; nos pères, qui n'avaient que des remèdes simples et d'un usage facile, recommandaient cette plante contre les maux de nerfs. Plus loin s'élève le rustique millepertuis, étalant ses corymbes de fleurs balsamiques et d'un jaune vif, à côté de l'herbe d'Achille qu'on retrouve partout dans la campagne, sous le nom de *millefeuilles*, pauvre plante bien déchue maintenant de son illustre rang, et qui a passé de la tente des héros grecs sous l'humble toit du bûcheron. On sait que la millefeuilles est encore aujourd'hui d'un usage vulgaire contre les blessures. J'aperçois aussi la plante non moins fameuse du centaure Chiron, entr'ouvrant ses petites

étoiles nuancées de rose tout près d'un superbe chêne, géant de la forêt, dont le vaste ombrage invite au repos.

D'ici je promène mes regards dans la riante vallée de Jouy, et sur les belles arcades de Buc qui la coupent transversalement, et sur les maisons de campagne bâties çà et là sur la colline. Ce paysage a quelque chose de frais, de pittoresque, qui charme la vue. On jouit d'une douce paix sous ses ombrages; on y respire un air pur et salubre, on y rêve le bonheur, et l'on se croit à cent lieues de Paris.

CUCURBITACÉES.

Cucurbitaceæ. Juss. Linn.

BRYONE. *BRYONIA.*

Fleurs monoïques ou dioïques. Fleurs mâles : calice à cinq dents. Corolle en cloche, à cinq divisions elliptiques. Trois étamines, dont deux soudées ensemble par les filets. — Fleurs femelles : un style trifide. Baie globuleuse, lisse, polysperme.

BRYONE DIOÏQUE. *BRYONIA DIOICA.*

Bryonia dioica. DC. Fl. Fr. 2822. Chev. Fl. Par. 3. 522. Jacq. Fl. Austr. t. 199.

(Planche 144.)

On reconnaît cette espèce à sa racine grosse, charnue, fusiforme, d'un blanc jaunâtre ; à ses tiges grêles, longues de six à huit pieds, grimpantes et légèrement velues ; à ses feuilles alternes, pétiolées, anguleuses, palmées, rudes au toucher, garnies à la base d'une vrille roulée en spirale ; à ses fleurs ordinairement dioïques, petites, blanchâtres, marquées de lignes verdâtres et disposées en grappes axillaires ; à ses baies sphériques et d'un rouge vif dans leur maturité. Elle est commune dans les haies, autour des villages. Il faut la distinguer de la bryone blanche (*bryonia alba.* Linn.), originaire du

nord de l'Europe, et qui est constamment monoïque.

Sa racine, parfois désignée sous le nom vulgaire de *navet du diable* à cause de la violence de ses effets, a une odeur vireuse, une saveur amère et nauséabonde; elle contient beaucoup de fécule combinée avec un suc très-âcre, de la gomme, une matière végéto-animale, un peu de sucre, du malate acide de chaux et du phosphate de chaux. La fécule, dépouillée des principes âcres et amers par des lavages répétés, a toutes les qualités des autres fécules.

Nous devons à MM. Brandes et Firnhaber une analyse plus exacte et plus complète de la bryone. Ces chimistes y ont découvert un principe cristallin qu'ils ont nommé *bryonine*, de la résine avec un peu de cire, un principe mucoso-sucré, de la gomme, de l'amidon, de la gélatine, de la fécule durcie, des phosphates de magnésie et d'alumine, du malate de magnésie, de l'albumine concrète, de la gummarine, une matière extractive, etc.

D'après MM. Brandes et Firnhaber, c'est dans le principe cristallin ou bryonine que résident les propriétés actives de la racine de bryone. Cette substance est d'un jaune rougeâtre, d'un goût excessivement amer; elle se gonfle par la chaleur, et laisse beaucoup de charbon; elle est soluble dans l'alcohol et dans l'eau. Les acétates de plomb et la noix de galle précipitent abondamment sa solution. Elle paraît très-analogue à la cathartine. Pour obtenir la bryonine, on précipite la décoction de bryone par l'acétate de plomb, et on décompose le précipité par l'hydrogène sulfuré. Le produit est redissous dans l'alcohol absolu pour sépa-

rer un peu de sucre et de matière végéto-animale.

M. Fremy, habile pharmacien de Versailles, avait depuis long-temps isolé ce principe ; voici le procédé qu'il emploie, et que M. Chevallier a fait connaître dans le premier volume du *Journal de chimie médicale*. On prépare le suc de bryone : on le filtre et on le sature par l'alcali volatil ; cette saturation détermine la précipitation du malate et du phosphate de chaux. On sépare ces sels, et on fait évaporer la liqueur avec ménagement ; on obtient une pellicule cristalline qui, recueillie avec un tube et mise à sécher sur le papier, présente, lorsqu'elle est sèche, des rudimens de cristaux.

Cette matière, soluble dans l'eau, a la saveur amère et particulière de la bryone.

Le suc exprimé de la racine, la racine elle-même, ainsi que la plante fraîche, exercent une irritation très-intense sur tout l'appareil gastrique ; leur usage imprudent peut donner lieu à des superpurgations, à l'inflammation de l'estomac et des intestins, et même à la mort. M. le docteur Gondret a observé les plus violens symptômes à la suite d'un purgatif où l'on avait fait entrer quarante grains de racine de bryone. Et pourtant il se trouve encore dans les campagnes des médicastres qui donnent le suc nouvellement exprimé jusqu'à la dose de deux ou trois cuillerées pour évacuer les sérosités des hydropiques !

La racine, desséchée avec soin et pulvérisée, agit avec moins d'énergie ; elle excite quelquefois une purgation abondante à la dose de vingt à trente grains. Un ou deux gros mis en infusion au bain-marie dans une tasse d'eau bouillante donnent, suivant le docteur Bar-

bier, un agent purgatif très-puissant. On a préconisé ces préparations dans le traitement de l'hydropisie, de la paralysie, du rhumatisme, de l'aliénation mentale, etc.; elles n'ont pu être de quelque utilité dans ces maladies que par leur effet cathartique et par une dérivation plus ou moins active sur le tube intestinal. Au reste, le jalap, qu'on a voulu remplacer par la racine de bryone, a des propriétés plus sûres et plus constantes.

MOMORDIQUE. *MOMORDICA.*

Fleurs monoïques. Fleurs mâles : calice à cinq divisions. Corolle plissée, à cinq découpures. Trois étamines, dont deux soudées par les filamens. — Fleurs femelles : trois étamines avortées. Un ovaire surmonté d'un style à trois stigmates. Baie ovale ou oblongue, s'ouvrant avec élasticité. Graines comprimées, munies d'un arille.

MOMORDIQUE ÉLASTIQUE. *MOMORDICA-ELATERIUM.*

Momordica elaterium. Linn. Spec. 1434. DC. Fl. Fr. 2823. Blackw. Herb. t. 108.

(Planche 145.)

Sa racine, forte et charnue, pousse des tiges épaisses, rameuses, rampantes, rudes au toucher, garnies de feuilles alternes, pétiolées, verdâtres, arrondies, échancrées en cœur à la base. Les pétioles sont anguleux, presque aussi longs que les feuilles, et hérissés de poils piquans. Les fleurs sont axillaires, pédonculées, jaunes, parsemées de veines verdâtres. Les

mâles naissent en grappes, les femelles solitaires. Les fruits sont d'une forme ovale et d'une couleur verdâtre; aussitôt qu'ils sont mûrs, ils s'ouvrent avec élasticité et lancent au loin leurs semences.

Cette plante, qu'on appelle aussi *concombre sauvage*, croît dans l'Europe méridionale, et particulièrement en Provence et en Languedoc, dans les lieux arides, au milieu des décombres, le long des chemins. Toutes ses parties sont âcres, amères et nauséeuses. Le suc exprimé de la racine et des fruits est très-irritant, et purge à très-petite dose avec assez de violence pour produire de graves accidens.

C'est avec le suc des fruits qu'on prépare l'élatérium, sorte d'extrait d'une consistance solide et d'une grande amertume, très-employé jadis contre l'œdème et l'anasarque; mais les éloges et l'autorité de Sydenham n'ont pu le sauver de l'oubli. Les anciens, qui avaient remarqué la violence de ses effets, le donnaient depuis six grains jusqu'à douze; mais ils recommandaient de ne point aller au-delà, une plus forte dose pouvant donner la mort. *Modus portione virium ab dimidio obolo ad solidum copiosius necat.* (Plin., lib. xx.) C'était aussi l'opinion de Dioscoride.

Du temps d'Hippocrate, on employait souvent l'élatérium; mais ce drastique produisait quelquefois des accidens mortels. A Larisse, la femme d'Antimaque, grosse d'environ cinquante jours, éprouvait du dégoût avec des douleurs à la matrice et à l'estomac; elle avait en même temps de la fièvre, et elle était constipée depuis sept jours On lui donna une forte dose d'élatérium qui lui fit vomir un peu de bile. Elle

poussait de profonds soupirs, elle eut ensuite de vives douleurs intestinales, et elle rendit quelques matières mêlées de sang et de fragmens membraneux. Les symptômes allaient toujours croissant, et les évacuations alvines devinrent considérables. Elle mourut vers le milieu de la nuit.

Un Eubéen ayant pris l'élatérium, fut purgé pendant trois jours, et il mourut.

Le fils de Symmaque était étouffé par la bile, même la nuit en dormant. Il avait la fièvre. Il prit un purgatif qui ne le soulagea point. Il ne fut évacué que six jours avant de mourir.

Tous ces exemples prouvent que les purgatifs, surtout les drastiques, doivent être administrés avec beaucoup de prudence, et d'après des indications claires, précises. Dans les cas douteux il faut y renoncer, ou du moins n'employer que les plus doux. Nous sommes en ce genre bien plus riches que les anciens, qui ne connaissaient guère que des purgatifs violens.

En terminant ces lignes, nous lisons dans l'*Enchiridio di Tossicologia* de M. Delle Chaje, que le professeur Antonucci, ayant voulu expérimenter l'élatérium sur quelques hydropiques qui avaient été traités sans succès par la digitale et la scille, fut bientôt obligé de renoncer à ce médicament qui portait le trouble dans tout le système, produisait des irritations viscérales, et un état de spasme concentré sur le rectum avec des épreintes douloureuses.

CONCOMBRE. *CUCUMIS.*

Fleurs monoïques. Corolle en cloche. Divisions du calice rétrécies en alène. Fleurs mâles : trois étamines ; deux soudées ensemble par les filets, et toutes réunies par les anthères. — Fleurs femelles : trois filamens stériles. Un style à trois stigmates bifurqués. Baies à trois loges, dont chacune est sous-divisée en deux, et quelquefois davantage. Semences nombreuses, comprimées, à bords aigus, nichées dans des cellules remplies de pulpe.

CONCOMBRE COLOQUINTE. *CUCUMIS COLOCYNTHIS.*

Cucumis colocynthis. Linn. Syst. Veg. 726. Blackw. Herb. t. 441.

(Planche 146.)

Cette plante croît abondamment dans les îles de l'Archipel et sur les côtes maritimes du Levant. Elle a des tiges grêles, rampantes, cannelées, hérissées de poils courts, garnies de feuilles pétiolées, profondément découpées en lanières obtuses, vertes en-dessus, blanchâtres et velues en-dessous. Les fleurs sont petites, axillaires, évasées en cloche, et d'un jaune pâle. Aux feuilles succèdent des fruits globuleux, de la grosseur d'une orange, d'un vert jaunâtre, contenant une pulpe spongieuse, blanche, et d'une amertume insupportable.

On nous envoie ces fruits d'Alep et de Smyrne, ordinairement mondés de leur écorce ; ils donnent à l'analyse du mucilage, de l'albumine, de la résine, et un principe amer nauséeux, très-purgatif. L'eau, le vin, l'alcohol, s'emparent des principes actifs de la coloquinte ;

sa décoction dans l'eau, son infusion dans le vin, la bière, l'alcohol, déploient une action véhémente sur le canal alimentaire, provoquent des douleurs aiguës, des déjections alvines, séreuses ou sanguinolentes, et quelquefois une inflammation mortelle.

Une ouvrière, demeurant rue Sainte-Anne n°4, prit pour se purger une demi-tasse de vin blanc où elle avait fait infuser, pendant la nuit, environ les deux tiers d'une pomme de coloquinte. Une demi-heure après, elle fit de vains efforts pour vomir, et il lui survint des douleurs d'estomac si aiguës, qu'elle perdit connaissance. On lui fit avaler abondamment du thé; l'irritation de l'épigastre parut se calmer, mais elle fut bientôt suivie de coliques atroces, de crampes dans les extrémités inférieures, et enfin de déjections séreuses teintes de sang, et tellement répétées, que la malade alla dix-huit fois à la garde-robe dans l'espace d'une heure. Les évacuations continuèrent jusqu'à deux heures, et elle n'avait plus la force de descendre de son lit lorsque j'arrivai près d'elle. Je prescrivis sur-le-champ des fomentations sur l'abdomen, des lavemens émolliens, et deux grains d'extrait d'opium dissous dans trois onces d'eau de laitue à prendre en deux doses d'heure en heure. A ma seconde visite, qui eut lieu vers sept heures du soir, les douleurs et les évacuations avaient cessé; mais la malade était d'une faiblesse extrême et d'une pâleur cadavéreuse. Six semaines après cet accident, elle était encore languissante.

Il y a quelques années, une jeune femme qui éprouvait une suppression menstruelle prit, d'après le conseil d'un charlatan, une potion amère où entrait la colo-

quinte. Cette malheureuse fut bientôt en proie à une violente entérite, pour laquelle elle fut transportée à l'Hôtel-Dieu, où elle expira après trois jours de souffrances.

M. Fodéré rapporte aussi, dans son *Traité de médecine légale*, qu'une femme fut empoisonnée, l'hiver de 1810, à Marseille, par la teinture spiritueuse de coloquinte, vendue par un charlatan sous un nom pompeux.

Un homme de quarante-cinq ans, et d'une forte constitution, avait depuis long-temps une tumeur au genou droit. Il s'adressa à un charlatan femelle qui lui administra une potion préparée avec la coloquinte. Peu de temps après il éprouva des nausées, des vomissemens, avec un sentiment de douleur et de brûlure à l'estomac. Une seconde et une troisième dose produisirent d'abondantes évacuations, des douleurs abdominales intolérables : il se roula sur son lit et tomba sur le pavé, en bénissant néanmoins celle qui lui avait donné la potion (il croyait qu'un remède qui agissait si vigoureusement allait le guérir), et en demandant une autre dose il fut pris de convulsions et mourut. (Delle Chiaje, *Enchiridio di Tossicologia*, pag. 83.)

C'est encore un de ces purgatifs énergiques dont les anciens faisaient souvent usage dans quelques maladies rebelles, telles que l'épilepsie, la paralysie, l'aliénation mentale, les affections comateuses, l'asthme, la névralgie sciatique, les infiltrations du tissu cellulaire, etc. En effet, la commotion véhémente que détermine la coloquinte sur le système gastrique, commotion qui va retentir sur les nerfs et sur tout l'appareil sensitif, peut quelquefois dissiper des irritations opiniâtres fixées sur des parties éloignées, rompre des

mouvemens fluxionnaires accumulés sur la tête, sur le poumon, etc.; mais il faut une main habile et prudente pour administrer un semblable remède. Tous les praticiens ne sont pas également appelés à manier les armes que fournit la médecine perturbatrice. Servons-nous-en avec réserve, ou plutôt laissons faire ces hommes accoutumés aux épreuves périlleuses, et qui, à force de revers, finissent par obtenir quelques succès trop chèrement payés.

Les Grecs, les Arabes et quelques pharmacologues plus récens avaient soumis la coloquinte à une foule de préparations, dont la plupart sont maintenant oubliées avec les noms barbares qu'elles ont reçus. On conserve seulement dans nos officines les trochisques alhandal, où les principes âcres de la coloquinte se trouvent modifiés par le mucilage de la gomme adragant, et qu'on donne à la dose de quatre, six et huit grains, suivant la force individuelle, pour exciter la purgation.

On peut également préparer avec cette substance des infusions aqueuses, vineuses ou alcoholiques, en y ajoutant quelque aromate, des gommes, du sucre, comme correctifs, ou pour en masquer la saveur désagréable. On emploie surtout dans le Nord la teinture du docteur Dhalberg; elle est composée d'une demi-once de pulpe de coloquinte, d'un gros de semences de badiane, et de vingt onces d'alcohol. La dose est de douze à vingt gouttes, et plus, qu'on peut répéter plusieurs fois par jour jusqu'à ce que le ventre devienne libre. Elle a obtenu des succès dans quelques affections rebelles aux moyens ordinaires, comme la goutte, le rhumatisme, l'aménorrhée, la céphalalgie,

la paralysie, les accidens causés par l'abus du mercure, etc. Au reste, cette préparation est dangereuse lorsqu'il existe une irritation ou une inflammation sourde dans les viscères abdominaux.

L'extrait de coloquinte, administré d'après la méthode endermique, provoque des selles abondantes sans irriter notablement l'appareil digestif.

CONCOMBRE DES PROPHÈTES. *CUCUMIS PROPHETARUM.*

Cucumis prophetarum. Linn. Amœn. Acad. 4. 295. Jacq. Hort. Vind. t. 9. Blackw. Herb. t. 589.

Cette espèce a des tiges rampantes, menues, striées, chargées de poils courts; ses feuilles sont verdâtres, un peu rudes, à nervures hispides en-dessous, taillées en cœur à la base, profondément découpées en trois lobes, dont les deux latéraux sont subdivisés en deux segmens. Les fruits sont globuleux, striés de jaune et de vert, hérissés sur toute leur surface de piquans assez éloignés les uns des autres.

On cultive ce concombre originaire de l'Arabie au Jardin des Plantes; ses fruits sont presque aussi amers que la coloquinte. On lui a donné le nom de *cucumis prophetarum,* parce que la Genèse en fait mention, chap. 30.

La famille des cucurbitacées renferme quelques autres plantes exotiques peu connues, qui sont amères, fétides et drastiques. Le fruit du *trichosanthes cucumerina* est un violent purgatif.

URTICÉES.

Urticées. Juss. DC.

CHANVRE. *CANNABIS.*

Fleurs dioïques. Fleurs mâles : périgone à cinq parties. Cinq étamines à filets courts ; anthères oblongues. — Fleurs femelles : périgone fendu d'un côté dans toute sa longueur. Un ovaire ; deux styles ; deux stigmates. Capsule crustacée, bivalve, presque globuleuse, recouverte par le périgone.

CHANVRE CULTIVÉ. *CANNABIS SATIVA.*

Cannabis sativa. Linn. Spec. 1457. DC. Fl. Fr. 2137. Schk. Bot. Handb. 3. t. 325.

Sa tige est droite, simple, haute de quatre à six pieds, à quatre angles arrondis et un peu velus. Les feuilles sont opposées, pétiolées, d'un vert sombre, découpées en cinq ou sept folioles, étroites, pointues, dentées en scie. Les individus mâles, nommés *pieds femelles* par le vulgaire, portent des fleurs d'une couleur verdâtre, et disposées en petites grappes lâches dans les aisselles des feuilles supérieures. Les fleurs femelles sont également axillaires, mais presque sessiles, peu apparentes, et seulement remarquables par leurs styles velus.

Originaire de l'Asie, le chanvre a été transporté en Europe, où il est généralement cultivé pour l'usage éco-

nomique. Toute la plante exhale une odeur forte et vireuse; les feuilles sont amères et âpres au goût. Ceux qui en respirent trop long-temps les émanations éprouvent des vertiges, des éblouissemens et une sorte d'ivresse.

Ce végétal altère les eaux dans lesquelles on le fait rouir ou macérer; il s'en élève des vapeurs putrides et malfaisantes, qui font des routoirs un voisinage dangereux. Remer dit qu'il règne tous les ans en automne dans une petite ville du duché de Brunswick une épidémie terrible de dysenterie qui moissonne beaucoup d'individus. A la même époque, on rouit une grande quantité de chanvre dans l'Aller, petite rivière qui fournit à la ville l'eau potable et l'eau pour les brasseries. Cette opération de chanvre répand une odeur très-fétide dans la ville. La bière faite avec cette eau a une saveur amère, putride, et donne ordinairement la dysenterie. Le docteur Roucel (*Flore du Nord*) a observé également dans la Campine, dans les châtellenies de Waes et de Termonde, du côté de Gand, que l'eau qui sert au rouissage de ce végétal communique quelquefois avec l'eau des fontaines voisines, et la rend vénéneuse pour les hommes et les bestiaux qui en font leur boisson habituelle.

Le chanvre est une plante très-active, qui mérite l'attention des chimistes et des médecins. Jusqu'ici on n'a employé que les semences, qui sont huileuses, émulsives et sédatives. Swediaur, dont les ouvrages sur les maladies syphilitiques jouissent d'une haute estime, les recommande pendant la période inflammatoire de la blennorrhagie.

Il serait d'autant plus intéressant d'étudier les propriétés de l'espèce cultivée en Europe, qu'elle a les plus grands rapports avec le chanvre de l'Inde (*cannabis indica*. Rumph et Lam.), connu sous le nom de *bangue des Indiens*.

CHANVRE DES INDES. *CANNABIS INDICA.*

Cannabis indica. Rumph. Amb. 5. 208. t. 77.
Lam. Dict. 1. 695.

Cette espèce est moins grande, plus rameuse que la précédente. Sa tige est dure, presque cylindrique, à feuilles constamment alternes. Les folioles sont fort étroites, linéaires, très-aiguës. Les individus mâles en ont cinq ou sept; les individus femelles n'en ont ordinairement que trois sur chaque pétiole; les feuilles du sommet sont même tout-à-fait simples. Les fleurs femelles ont leur calice et leurs styles velus.

Cette plante croît dans les Indes orientales. Elle exhale une odeur forte, et, en quelque sorte, semblable à celle du tabac. On l'appelle *bangue des Indiens*.

Tous les naturalistes, tous les voyageurs, attestent l'action narcotique et enivrante de cette espèce. Chardin et Olivier l'ont observée en Perse, Sonnerat dans l'Inde, Sonnini et quelques autres savans en Égypte. D'après leur témoignage, elle produit sur les Orientaux et sur les Turcs une sorte d'ivresse, accompagnée de délire et d'illusions fantastiques. Suivant Sonnini (*Voyage en Égypte*), cet état n'a aucun rapport avec l'ivresse occasionée par le vin ou par les liqueurs fortes, et

notre langue n'a point de termes pour l'exprimer. Les Arabes nomment *keif* cet abandon voluptueux, cette sorte de stupeur délicieuse (1).

La préparation du chanvre la plus usitée se fait en pilant les fruits avec leurs capsules membraneuses; on y ajoute du miel, du poivre et de la muscade; et, après avoir réduit ce mélange en une sorte de confiture par la coction, on en prend gros comme une noix. Les pauvres, qui charment leur misère par l'étourdissement que le chanvre leur procure, se contentent de broyer avec de l'eau les capsules des graines, et d'en manger la pâte. On fume aussi le chanvre mêlé avec le tabac; c'est un des passe-temps les plus ordinaires des femmes de la partie méridionale de l'Égypte. Toutes ces préparations sont connues sous le nom arabe de *haschisch*. On compose également avec le chanvre, l'opium, des aromates et du sucre, des pastilles, des liqueurs enivrantes, qui font les délices des Orientaux, des Turcs, des Égyptiens. Le malach des Turcs est une sorte d'extrait préparé avec ces mêmes ingrédiens. Pendant le séjour de l'armée française en Égypte, le général en chef fut obligé de défendre sévèrement la vente et l'usage de ces substances pernicieuses.

D'après Chardin, on ajoute dans l'Inde de la graine de pavot et de la noix vomique à l'infusion de chanvre. Cette liqueur, qu'on appelle *bueng*, est plus forte et plus enivrante que les autres préparations; on en donne

---

(1) Les Arabes préparent aussi avec les graines de l'*hyoscyamus datora* une sorte de bueng qui les jette dans un état d'ivresse et d'hallucination. *Voyez* tome 1, page 421.

aux enfans du sang royal lorsqu'on veut les rendre incapables de régner. Le bueng le plus simple se prépare avec l'écorce, les feuilles et la graine de chanvre, qu'on triture dans un mortier avec un peu d'eau. Il y a en Perse des cabarets pour ces breuvages comme pour le café. Dans l'après-midi, ils sont pleins de gens qui vont y chercher une trêve à leurs ennuis, et qui, pendant quelque temps, ne cessent de rire, de folâtrer, de gesticuler; mais peu à peu les effets du narcotique s'évanouissent, et une pâleur mortelle, un affaissement prodigieux, succèdent à cette espèce de délire.

POIVRE. *PIPER.*

Spadice cylindrique, en forme de chaton, couvert de fleurs nombreuses et serrées. Écailles extérieures petites, uniflores. Deux anthères opposées, arrondies, situées à la base de l'ovaire. Trois stigmates sétacés, hispides. Baie globuleuse, charnue, monosperme.

POIVRIER NOIR. *PIPER NIGRUM.*

Piper nigrum. Linn. Spec. 40. Kern. Gen. Plant. v. 10. Icon. — *Piper aromaticum.* Poir. Dict. Encycl. 5. 458. Lam. Illustr. t. 23.

(Planche 147.)

C'est un arbuste dont la racine, fibreuse et noirâtre, pousse des tiges souples, sarmenteuses, grimpantes sur les arbres voisins, ou rampantes lorsqu'elles ne trouvent point d'appui, dichotomes et entrecoupées de quelques nœuds. Les feuilles sont alternes, larges de

deux ou trois pouces, longues de quatre, arrondies, glabres, épaisses, marquées de sept nervures, et d'un vert foncé. Les fleurs naissent en grappes pédonculées, terminales ou opposées aux feuilles. Les fruits sont globuleux, d'abord verdâtres, puis rouges dans leur maturité; ils ne deviennent noirs qu'en se desséchant.

Le poivrier croît dans les Indes orientales, à Java, à Sumatra, au Malabar, à l'île de France; il est maintenant naturalisé à Cayenne. Lorsqu'on a récolté les fruits, on les expose au soleil pendant plusieurs jours; ils deviennent alors noirs et ridés, et portent le nom de *poivre noir*. Celui-ci prend le nom de poivre blanc lorsqu'il est dépouillé de son tégument extérieur par la macération dans de l'eau salée. Le poivre a une odeur aromatique, une saveur piquante, qu'il doit à la présence d'une huile volatile. Appliqué sur la langue, il y produit sur-le-champ une chaleur âcre suivie d'une abondante excrétion de salive. Pris intérieurement, il excite les voies digestives, pénètre dans le sang, accélère les mouvemens du cœur, écarte le sommeil, et réveille l'action de tous les tissus organiques. Une forte dose de poivre peut déterminer une inflammation grave des tuniques de l'estomac. Ces effets nous avertissent d'user sobrement de ce puissant aromate, et de le prescrire à très-petites doses lorsque nous voulons rendre les digestions plus faciles, ou ranimer les forces générales dans quelques affections chroniques qui demandent un stimulant efficace. On a quelquefois guéri des fièvres intermittentes en donnant avant l'accès dix ou douze grains de poivre légèrement broyés, et délayés dans du vin ou dans un peu d'eau-de-vie. Ce re-

mède populaire est un véritable poison ; il peut causer instantanément la mort, lorsque la fièvre dépend d'une irritation inflammatoire des organes gastriques. Mais, administré à des doses convenables dans les fièvres intermittentes simples, dépouillées de toute espèce d'irritation gastro-intestinale, il a réussi comme beaucoup d'autres fébrifuges. Il a été recommandé anciennement par Celse, Alexandre de Tralles, Paul d'Égine, etc.

En 1820, Louis Frank et le docteur Green, de Liverpool, avaient essayé de fixer de nouveau l'attention des médecins sur cette substance. Le professeur Meli répétait à Milan les expériences de Frank, lorsque le chimiste danois OErstaedt publia dans le *Journal de physique* la découverte d'un nouvel alcali contenu dans le poivre noir, et auquel il donna le nom de *piperin*. Cette substance, analysée depuis par M. Pelletier, a été reconnue pour n'être point un alcali, mais une matière cristalline d'une nature particulière.

D'après les recherches du docteur Meli, le poivre employé à la dose de huit à douze grains, et uni à la gomme arabique, possède une vertu fébrifuge évidente, mais inférieure pourtant à celle du piperin. Ce médecin a guéri avec cette dernière substance des fièvres de tous les types. Il en donnait un scrupule en douze pilules dans la journée pendant l'apyrexie ; quarante-huit à soixante grains suffisaient, en général, pour le traitement d'une fièvre intermittente.

A l'hôpital de Ravenne, le docteur Miccoli a employé avec succès le piperin, d'après la méthode du

professeur Meli, contre vingt-deux fièvres intermittentes.

Le docteur Bertini, de Turin, rapporte également plusieurs observations qui constatent la propriété fébrifuge du piperin. Nous nous bornons au fait suivant :

Une femme de quarante-sept ans était depuis longtemps affectée d'une fièvre quotidienne irrégulière, accompagnée d'une forte céphalalgie et d'une toux sèche. Traitée d'abord par quelques évacuans, puis par les extraits amers, la toux se calma ; mais la fièvre et la céphalalgie persistant, on lui fit prendre vingt grains de piperin en trois doses, avant l'accès. La fièvre et la douleur de tête cessèrent complètement. Le lendemain on en donna dix grains, et la fièvre disparut. Toutefois le piperin provoqua chez cette femme une sensation de chaleur à la gorge et à l'estomac. (*Repertorio medico-chirurgico di Torino.*)

A Pesaro les docteurs Simonnetti et Siniscalchi, à Livourne les docteurs Gordini et Orsini, ont recueilli des faits analogues. M. Gordini assure que le piperin guérit les fièvres intermittentes à la dose de huit et même de six grains ; qu'administré en poudre il a plus d'activité qu'en pilules ; qu'il guérit aussi certaines fièvres qui ont résisté au sulfate de quinine ; et qu'il prévient les récidives mieux encore que le sulfate de quinine.

Témoins des succès obtenus en Italie, les médecins français ont voulu aussi essayer le piperin. Les épreuves faites à Toulouse par M. Saint-André, professeur de thérapeutique, n'ont pas été moins favorables à cette substance.

Antoine Delrio, Espagnol, âgé de quarante-deux

ans, d'un tempérament bilieux, d'une complexion grêle en apparence, mais assez forte, est soumis à des travaux pénibles et journaliers. Dans le courant d'octobre, par un temps très-froid, il se sent subitement atteint d'une douleur au côté droit, avec oppression accompagnée d'un froid très-intense et de tremblement vers la fin de la journée. Douleurs contusives dans tous les membres, soif avec chaleur vive, et sueurs abondantes pendant la nuit. On réclame les soins de M. Saint-André. La fièvre, qui était prononcée le lendemain matin, avait continué, mais avec une diminution sensible depuis midi jusqu'au soir, où elle reprit avec violence. Des boissons émollientes chaudes amènent la diaphorèse ; l'oppression diminue, mais la douleur latérale persiste ; elle est dissipée par un vésicatoire appliqué sur le siége douloureux. La fièvre, ayant dans sa diminution progressive conservé sa rémittence, se change, à la suite d'un petit écart dans le régime, en intermittente quotidienne.

Après le quatrième accès, administration de neuf grains de piperin en trois pilules : nul retour de la fièvre. Le lendemain, on donne six grains de piperin. Le surlendemain, une dose de trois grains arrête définitivement cette fièvre automnale, dont la guérison est permanente pendant deux mois. Au bout de ce temps, cet homme, à la suite d'une marche forcée, pendant laquelle il est inondé de sueur et surpris par la pluie, essuie un accès de fièvre. Le surlendemain, second accès, qui est suivi d'un troisième après un jour d'intervalle. Six grains de piperin en préviennent le retour. Il n'y a point eu de rechute, quoique le fébrifuge

n'ait pas été continué. Plusieurs autres observations de M. Saint-André viennent appuyer ce fait, qui nous paraît très-concluant.

Voilà les propriétés fébrifuges du poivre assez bien établies par les faits que nous venons de rapporter ; maintenant nous avons à peine besoin de dire qu'il est un des condimens les plus utiles et les plus agréables. Sans poivre que deviendrait l'art culinaire ? Lorsqu'on en use avec modération, il corrige par sa qualité stimulante les alimens fades ou visqueux, réveille les facultés digestives, et donne aux tempéramens inertes un sentiment de force et d'alacrité, comme toutes les épices de l'Inde.

Du temps de Pline, les Romains l'employaient dans les ragoûts. Toutefois ce naturaliste, qui ne savait pas être gourmand, n'approuvait point son usage. « Le poivre, dit-il, n'a que de l'amertume ; quel est celui qui, le premier, s'avisa d'en goûter ? était-ce pour s'aiguiser l'appétit ? il suffisait d'attendre. » Voilà de la philosophie outrée. L'homme sage use de toutes les productions naturelles qui peuvent lui rendre la vie plus agréable ; c'est une sorte de compensation pour les peines qu'il trouve sur son passage.

Les mêmes propriétés excitantes se font remarquer dans la plupart des arbustes congénères. Après le poivre noir, les plus intéressans sont le poivre long (*piper longum*), plante du Bengale remarquable par son fruit cylindrique, formé d'un grand nombre de graines réunies, d'une saveur âcre et un peu amère ; le bétel (*piper belte*), dont les feuilles aromatiques servent de

masticatoire aux Indiens; le poivre anisé (*piper anisatum*), décrit par MM. de Humboldt, Bonpland et Kunth; le poivre cubèbe (*piper cubeba*), qui croît à Java et à l'île de France, et dont les fruits globuleux, pédiculés, manifestent une saveur chaude, une odeur aromatique.

Les médecins anglais ont introduit l'usage de ces derniers fruits pulvérisés dans le traitement de la blennorrhagie. Les faits que le professeur Delpech de Montpellier a consignés dans le huitième volume de la *Revue médicale*, sont très-favorables à ce nouveau médicament, qu'on peut administrer dans toutes les périodes de la gonorrhée. Lorsque la maladie est récente, le prurit, la chaleur, la douleur et l'écoulement diminuent considérablement dès les premières doses, et en deux ou trois jours tous les symptômes sont dissipés. Les blennorrhagies plus graves qui ne sont attaquées que dans le cours de la seconde ou de la troisième semaine, c'est-à-dire au milieu de l'état inflammatoire; celles qui s'accompagnent de vives douleurs, soit dans un seul point, soit dans toute la longueur du canal de l'urètre, ou d'une forte rétraction de ce même canal produisant la cordée par l'érection, cèdent aussi, mais plus lentement, à l'usage du poivre cubèbe, dont il faut d'ailleurs élever les doses de manière à en donner deux gros toutes les trois ou quatre heures. Dès les premiers momens, la dose ordinaire doit être au moins d'une demi-once par jour, divisée en deux prises; les jours suivans, on ajoute une troisième prise; et, s'il n'y a pas d'inconvénient, on les porte à trois gros chacune.

Dans quelques cas, le professeur Delpech a prescrit dans le jour quatre doses de deux et de trois gros, ou trois doses de demi-once chacune, et le plus souvent sans produire d'irritation sur les voies digestives. Il pense néanmoins qu'il convient ordinairement de diviser davantage la substance, et de multiplier les doses. Quelquefois le poivre excite la chaleur, et même un sentiment douloureux à l'épigastre, qui oblige de le suspendre ou même d'y renoncer.

J'ai rarement employé moi-même cette espèce de poivre, parce que le baume de copahu me paraît être le remède par excellence ; mais j'ai vu un médecin étranger en donner jusqu'à deux onces par jour et enlever promptement les gonorrhées les plus rebelles. Toutefois j'ai vu aussi un de ses malades presque mourant d'une inflammation d'entrailles ; il n'a vécu pendant plus de six semaines que de bouillon de poulet.

POIVRE A LARGES FEUILLES. *PIPER LATIFOLIUM.*

Piper latifolium. Linn. Suppl. p. 91. Poir. Dict. Encycl. 5. p. 466. Puinh. Mat. Venen. nº 2. p. 21.

Les tiges, hautes de quatre à cinq pieds, portent des feuilles très-amples assez semblables à celles des *nymphæa*, un peu arrondies, taillées en cœur à la base, terminées en pointe, entières, tendres, d'un vert pâle en-dessous, marquées de onze à treize nervures partant de l'insertion de la feuille avec le pétiole, excepté les trois du milieu. Les pétioles ont la moitié de la longueur des feuilles : ils sont un peu élargis et amplexi-

caules à leur base. Les épis naissent dans l'aisselle des feuilles sur un pédoncule commun qui se divise en deux ou cinq parties, supportant des chatons de fleurs épais et allongés.

Cette plante croît à l'île de France ; on la cultive dans les îles Pacifiques. On en prépare des boissons qui enivrent et jettent dans la stupeur si l'on en prend de fortes doses. L'abus de cette liqueur produit un exanthême particulier ; la peau devient rugueuse, noire, et se détache par écailles. Les yeux s'enflamment, le corps tombe dans le marasme, les facultés intellectuelles s'affaiblissent. Enfin la peau se couvre de taches et d'ulcères ichoreux. (Puinh, *Mat. venen.*)

Les figuiers, groupe très-voisin des urticées et des pipéracées, nous offrent plusieurs végétaux remplis d'un suc plus ou moins âcre, et quelquefois très-délétère.

Le figuier vénéneux (*ficus toxicaria*), sert à empoisonner les flèches à Madagascar et dans l'Inde. Le figuier septique (*ficus septica.* Rumph.) distille un suc caustique et corrosif, et nos figuiers même sont empreints d'une liqueur laiteuse qui ronge les verrues.

Mais l'arbre le plus vénéneux de cette tribu est, sans contredit, l'*antiaris toxicaria* de Leschenault (*ipo toxicaria*. Pers.). Il en découle par incision un suc jaunâtre, visqueux et amer, connu à Java sous le nom d'*upas antiar.* Ce poison est mortel pour les animaux et pour l'homme ; il agit particulièrement sur le cerveau et sur la moelle épinière, excite des vomissemens violens et répétés, des convulsions horribles.

AMENTACÉES. *AMENTACEÆ.*

Amentaceæ. Juss. Vent. DC.

LES SAULES. LE CURÉ DE L'AVEYRON.

La botanique usuelle est aujourd'hui en grande faveur. On ne cultive pas seulement les végétaux comme objet d'agrément, pour admirer l'élégance de leur port ou la variété infinie de leurs teintes; on les étudie pour en faire l'application à l'agriculture, à l'économie domestique, aux arts, à la médecine. Le groupe des saules intéresse sous tous ces rapports. Leurs qualités astringentes et balsamiques purifient et assainissent l'air de nos habitations rurales. Au printemps, leurs feuilles exsudent une sorte de manne ou de matière sucrée que l'abeille, affaiblie par un long hiver, va savourer en attendant les fleurs des champs et des prairies. Le menu bétail est très-friand de leurs jeunes rameaux; la vache s'en nourrit également. Plantées au bord des rivières et des ruisseaux, les nombreuses espèces de saules en dessinent les gracieux contours par leurs pyramides ascendantes ou renversées, et par leurs chatons de couleurs diverses, qui se balancent au moindre souffle de l'air. Leur ombrage est favorable aux prairies, aux sources d'eau vive, à l'homme, aux animaux, aux poissons.

Mais les saules intéressent surtout la médecine domestique. La salicine, principe immédiat de ces végétaux, dont la découverte est toute récente, est un de nos meilleurs fébrifuges. Toutefois l'usage de l'écorce de saule est depuis long-temps vulgaire. Ceci me rappelle une époque de ma vie dont le souvenir me sera toujours précieux. Je traversais le département de l'Aveyron, en suivant la route à peine tracée de l'Auvergne pour me rendre à Paris. On ne pouvait alors voyager sur cette route qu'à pied ou à cheval. A Saint-Flour seulement, on pouvait se faire voiturer dans un chariot découvert qui allait assez rapidement, mais qui vous cahotait de manière à vous disloquer les membres. J'avais laissé derrière moi la petite ville d'Espalion; je marchais d'un pas leste, comme on marche à vingt-cinq ans, quand on est frais, dispos, et qu'on a peur de l'orage sur un mauvais chemin qu'on n'a pas encore parcouru. Pas une maison, pas une chaumière, pas un abri; c'était une véritable Thébaïde où je craignais de m'égarer, n'ayant pour guide que la lueur des éclairs qui sillonnaient le ciel au milieu d'une obscurité profonde. La Providence veillait sur moi.

Une voix amie, qui retentit encore à mon oreille, se fait entendre : « Vous vous écartez de la route, jeune homme; suivez-moi, le presbytère est à quelques pas d'ici, vous y trouverez un gîte et bon accueil. » Soudain je m'élance sur la modeste monture du vieux curé, et nous galopons ensemble. En moins de quinze minutes nous voilà rendus à la maison curiale. Nous entrons dans une petite salle à manger donnant sur un jardinet d'un agréable aspect. Un gros cep de vigne montait en

dehors sur le mur, comme un serpent, et ses branches, garnies de feuilles et de fleurs, venaient encadrer la fenêtre qui éclairait le réfectoire. Il était environ six heures du soir; le couvert du curé était déjà mis.

Une gouvernante, d'un âge et d'une tenue orthodoxes, vient prendre ses ordres, et en attendant que le souper soit servi la conversation s'engage. Ce digne homme me presse de questions; je lui apprends que je vais à Paris perfectionner mes études médicales; il paraît enchanté: « Nous causerons ce soir médecine, me dit-il, c'est une science que j'aime. » Comme il prononçait ces paroles, un ruban de feu traverse l'horizon, éclaire la salle à manger, et nous entoure d'une lueur sinistre; il est suivi d'un coup de tonnerre qui fait trembler le presbytère. Le bon curé fait aussitôt le signe de la croix, et il voit avec satisfaction que je répète ce signe de salut. Après un instant de silence: « Soyez tranquille, me dit-il, l'orage ne tardera pas à se dissiper; le ciel commence à s'éclaircir. Voyez-vous ce joli village que baigne le Lot? C'est Flaujac, *hìc flos jacet,* là gît la fleur, voilà son étymologie. Toute la vallée est jonchée de fleurs. Certes le nom de Flaujac n'est pas un nom usurpé; son étymologie est toute naturelle, *flos jacet.* Nous irons demain, si vous voulez, parcourir les rives du Lot, où nous pourrons cueillir toutes sortes de plantes médicinales : l'armoise, l'absinthe, la camomille, la centaurée, y croissent à foison. Mais j'entends Marie; voici le souper; mettons-nous à table, et laissons gronder le tonnerre; nous sommes ici sous la sauvegarde de Dieu. »

Tout aussitôt mes yeux se portent sur un quartier

de chevreau qui me paraît d'une cuisson parfaite. Mon estomac, dont l'orage avait électrisé les facultés, en reçoit successivement plusieurs tranches avec un plaisir qui rayonne sur mon visage. Après une petite pause, mon hôte charmé appelle Marie, et presque au même instant, une omelette toute fumante, ventrue et d'une couleur d'or, vient relever le chevreau réduit à des proportions tellement exiguës, que, dans plusieurs parties, vous auriez vu reluire le périoste. Ce nouveau plat, accueilli avec la même faveur, et arrosé de quelques verres de vin du crû, dissipe enfin les anxiétés de mon estomac. Le dessert fut celui d'un ermite vivant dans une petite succursale : un morceau de fromage d'Auvergne et une douzaine de noix, voilà tout. J'oublie un petit flacon de vin récolté dans le canton ; c'était le pommard de notre bon curé. « Comment trouvez-vous celui-ci, me dit-il ; il aura trois ans aux vendanges prochaines ; il doit vous paraître meilleur. — Vous me comblez, monsieur le curé ; je le trouve excellent. — Eh bien! buvons encore un petit coup. Le vin, pris avec modération, est ami de l'homme ; il répare et soutient ses forces ; la Providence nous l'a donné pour en faire un bon usage. »

Comme on le voit, ce petit repas ne dépassa point les bornes de la frugalité, mais il fut suffisant, et surtout offert avec une bonté toute patriarcale. Il n'y eut point de café ; on ne connaissait guère alors dans ces montagnes les raffinemens de la civilisation. Cette privation fut peu de chose ; aujourd'hui, avec nos progrès, elle serait un malheur. Mais nous eûmes le petit verre d'eau de noyau préparée par la gouvernante

Marie, avec les feuilles et l'amande amère du pêcher.

« Vous allez donc achever vos études médicales à Paris? C'est une bien belle science que la médecine, n'est-ce pas? — Oui, sans doute, monsieur le pasteur; mais elle est tellement hérissée de difficultés par les connaissances variées qui s'y rattachent, que je crains fort de n'être un jour qu'un pauvre médecin : voilà ce qui m'attriste. — Eh quoi! ne peut-on faire la médecine sans être aussi savant? et l'étude de toutes ces sciences accessoires n'éloigne-t-elle pas du véritable but, qui est la médecine pratique ou l'art de guérir? Moi, j'aime surtout l'étude des plantes, parce que c'est là qu'on trouve les remèdes les plus simples et les plus salutaires. Dans mes momens de loisir je parcours les champs, les bois, les bords de la rivière, où je trouve une infinité d'herbes médicinales. Tournefort me sert de guide pour apprécier leurs vertus. — Mais ce grand botaniste n'est-il pas un peu trop crédule? Il oublie trop souvent que c'est la nature qui guérit, ou que du moins elle doit partager avec le remède les honneurs de la cure. — En effet, je me suis aperçu qu'il exagère les vertus des végétaux. Mais il vaut mieux, je crois, donner quelques tisanes innocentes, que de risquer des remèdes violens qui bouleversent la machine et en brisent les rouages.

« Dans ce pays, par exemple, les fièvres sont quelquefois très-rebelles. Le peuple ne consulte guère que les charlatans, qui lui donnent des vomitifs, du jalap ou la poudre d'Ailhaud (aujourd'hui c'est probablement *la drogue Leroy*). Ces malheureux malades sont tellement affaiblis par ce traitement, qu'ils meurent de consomption ou sont long-temps à se rétablir. Que

d'erreurs, que de préjugés à combattre dans nos campagnes ! Mais il faut de la patience, surtout de la douceur, de la pitié. Ces hommes si ignorans, d'un esprit si faible, sont nos frères. Je suis pourtant parvenu à en guérir un assez grand nombre depuis quelques années, en leur donnant simplement, une heure avant l'accès, une forte infusion, soit de petite centaurée, soit de chardon étoilé ou de chardon béni. Lorsque ces remèdes sont insuffisans, une décoction d'écorce de saule, donnée plusieurs jours de suite, arrête ordinairement la fièvre. Il est rare que je sois obligé d'avoir recours au quinquina, remède fort cher pour les malheureux, puisqu'il coûte trois francs l'once.

« — Mais, monsieur le curé, la fièvre dépend bien souvent d'un embarras de l'estomac, d'une congestion de matières bilieuses ou muqueuses, qu'il faut d'abord enlever avant d'en venir à vos infusions amères. — Oh ! je le sais bien. Lorsque l'état de la langue, le manque d'appétit, la couleur terne ou bilieuse du visage, m'annoncent cette complication, je donne deux ou trois grains d'émétique dans trois ou quatre tasses de bouillon d'herbes, et ce remède suffit quelquefois pour dissiper la fièvre. Si le bas-ventre est embarrassé, j'administre, non pas des médecines noires, mais bien deux ou trois cuillerées de sirop de nerprun que je prépare moi-même, ou bien une tasse de bouillon où j'ai mis à infuser une forte pincée d'écorce de sureau. Je donne ensuite mes tisanes fébrifuges ; mais, de toutes ces tisanes, celle qui est faite avec l'écorce de saule m'a toujours paru la plus efficace. Je disserte bien longuement devant un jeune médecin qui pourrait m'apprendre lui-

même beaucoup de choses que j'ignore, et je crains d'abuser de votre patience. — Continuez, monsieur le curé, j'ai beaucoup de plaisir à vous entendre; vous parlez en homme sage, en véritable praticien.

« — Dans les fièvres continues, je rejette les remèdes violens, et je me borne à des boissons délayantes, comme une tisane de chiendent ou d'orge, une eau de veau altérée avec quelques feuilles d'oseille et de pissenlit; enfin, je prescris un régime doux, et la nature, qui me sait gré de ne l'avoir pas troublée dans ses salutaires opérations, m'associe généreusement à ses succès.

« Pour certaines affections chroniques, dont ma faible expérience et mon savoir borné ne sauraient dévoiler les causes, voici ma méthode : une diète pas trop rigoureuse, quelques légers alimens, peu de médicamens pharmaceutiques, des paroles de consolation, des secours pour les familles pauvres, et l'aide de la Providence. »

Que de sens, que de philosophie, que de douceur et de charité dans cette médecine de curé de village! Son aimable conversation, son accueil hospitalier, me firent passer une nuit délicieuse. Le lendemain, à six heures du matin, il était déjà dans ma chambre. Il eût bien voulu faire une excursion botanique, explorer avec moi les coteaux voisins, et surtout me faire admirer le vallon de Flaujac; mais j'étais pressé d'arriver à Saint-Flour. Après avoir reçu sa bénédiction, je le quittai comme un fils quitte son père, les larmes aux yeux, lui promettant de le revoir lorsque je retournerais dans le Midi. Hélas! il s'est écoulé trente-six ans depuis ma promesse, et ce vénérable pasteur en avait alors plus

de soixante ! Homme sensible et bon, vrai modèle de toutes les vertus chrétiennes, tes traits si doux sont encore empreints dans ma mémoire. Daigne jeter sur moi un regard favorable, du haut des cieux où tu jouis d'une gloire immortelle, pour le bien que tu as fait sur la terre !

SAULE. *SALIX.*

Fleurs dioïques, rarement hermaphrodites, disposées en chatons ovoïdes ou cylindriques; écailles uniflores, imbriquées, portant à leur base un corpuscule glanduleux qui entoure les organes générateurs. Fleurs mâles. Une à cinq étamines, ordinairement deux. Fleurs femelles. Un ovaire simple, un style à deux stigmates. Capsule bivalve, polysperme, à une loge. Graines très-petites, garnies d'une aigrette.

SAULE BLANC. *SALIX ALBA.*

Salix alba. Linn. Spec. 1449. DC. Fl. Fr. 2071. Hoffm. Sal. n° 6. p. 41. t. 7. f. 1. t. 8. f. 2. et t. 24. f. 3.

Cet arbre, haut de trente à quarante pieds, revêtu d'une écorce ridée, grise, se divise en rameaux nombreux, lisses, élancés, verdâtres, garnis de feuilles lancéolées, aiguës, dentées en scie sur les bords, blanchâtres et soyeuses principalement en-dessous, comme argentées dans leur jeunesse. Les chatons mâles sont épars, cylindriques, légèrement velus, feuillés et pédonculés. Les fleurs femelles se composent de capsules glabres, oblongues, surmontées de quatre stigmates courts.

Ce saule est commun dans les bois, dans les prés, le long des chemins, et près des villages; il fleurit en avril.

SAULE JAUNE. *SALIX VITELLINA.*

Salix vitellina. Linn. Spec. 1442. DC. Fl. Fr. 2072. Hoffm. Sal. n° 8. p. 57. t. 11. f. 1. t. 12. f. 2. 3. et t. 24. f. 1.

Cet arbrisseau, connu sous le nom d'*osier*, est remarquable par la belle couleur jaune de ses jeunes branches, des pétioles et des nervures de ses feuilles. Il a un tronc droit, cylindrique, d'une hauteur médiocre, pourvu vers son sommet de rameaux droits, grêle, très-souples, d'un vert jaunâtre ou orangé. Les feuilles sont pétiolées, ovales, presque elliptiques, aiguës, à dentelures brunes et glanduleuses, vertes en-dessus, blanchâtres et soyeuses en-dessous. Les pétioles sont courts, comprimés, canaliculés, pubescens, dépourvus de stipules. Les chatons sont allongés, peu fournis, légèrement velus. Les fleurs femelles portent des capsules sessiles, oblongues, glabres, terminées par un style court divisé en deux stigmates.

L'osier fleurit en mars et avril. Il croît dans les terrains humides, dans les fossés, au bord des rivières. On le cultive partout à cause de la souplesse de ses rameaux, dont on fait principalement des liens. Dans quelques pays, il sert de limites aux propriétés.

SAULE A TROIS ÉTAMINES. *SALIX TRIANDRA.*

Salix triandra. Linn. Spec. 1442. DC. Fl. Fr. 2074. Hoffm. Sal. n. 7. p. 45. t. 9. f. 1. 2. t. 10. f. 3. 4. et t. 23. f. 2. b. d.

Cet arbrisseau, d'une hauteur médiocre, s'élève quelquefois jusqu'à vingt pieds. Sa tige est glabre,

d'un vert jaunâtre, à rameaux anguleux, d'un rouge vif ou d'un jaune-brun, garnis de feuilles pétiolées, ovales, pointues, dentées, glabres, veinées, d'un vert luisant en-dessus, d'un vert glauque en-dessous. Les fleurs mâles naissent sur des chatons cylindriques, cotonneux; elles ont trois étamines. Les femelles ont des écailles légèrement velues; les capsules sont oblongues, glabres, munies d'un court pédicelle.

Ce saule fleurit en mars et avril, et croît au bord des fleuves, dans les lieux sablonneux, en Allemagne, en France, etc. On le trouve aux environs de Lyon, sur les bords du Rhône, et dans les îlots de la Garonne à Toulouse.

SAULE A FEUILLES D'AMANDIER. *SALIX AMYGDALINA.*

Salix amygdalina. Linn. Spec. 443. DC. Fl. Fr. 2075. Lapeyr. Hist. Plant. Pyr. 2. 595. Poir. Dict. Encycl. 6. 645.

Ce saule se rapproche beaucoup de l'espèce précédente, dont il diffère par la forme des feuilles et par le nombre des étamines. Sa tige est droite, d'une hauteur médiocre, garnie de rameaux très-flexibles, glabres, d'une couleur brune ou purpurine, quelquefois verdâtre. Les feuilles sont pétiolées, allongées, très-rapprochées, glabres à leurs deux faces, dentées en scie; celles de l'extrémité des rameaux ont à la base de leur pétiole deux oreillettes ou stipules embrassantes, dentées et en forme de trapèze. Les fleurs sont dioïques, à deux étamines. Les capsules sont rousses et portent quelques poils courts.

On trouve cette espèce dans les provinces méridionales, au bord des rivières.

SAULE A CINQ ÉTAMINES. *SALIX PENTANDRA.*

Salix pentandra. Linn. Spec. 1442. DC. Fl. Fr. 2079. Chev. Fl. Par. 2. 358. Fl. Dan. t. 943.

C'est un grand arbrisseau connu sous le nom de saule odorant ou de saule à feuilles de laurier, et dont les jeunes pousses sont visqueuses ainsi que les feuilles. Sa tige, haute de huit à dix pieds, porte des rameaux alternes, fragiles, glabres, lisses, d'une couleur jaunâtre ou purpurine. Les feuilles sont ovales, pointues, fermes, glabres, luisantes, à dents glanduleuses, assez rapprochées; leur pétiole est court, ordinairement dépourvu de stipules. Les chatons sont jaunâtres, cylindriques; dans les mâles, chaque écaille porte cinq étamines, quelquefois sept; dans les femelles, les capsules sont glabres, un peu visqueuses, terminées par un bec allongé et comprimé.

Ce saule croît le long des ruisseaux, dans les montagnes des Alpes, des Pyrénées, de l'Auvergne, etc.; on le trouve également aux environs de Paris. Il fleurit en avril. Les chèvres et les moutons mangent ses feuilles; les abeilles recherchent ses fleurs.

SAULE FRAGILE. *SALIX FRAGILIS.*

Salix fragilis. Linn. Spec. 1443. Fl. Lapp. t. 8. F. B. Hoffm. Sal. n. 15. p. 9. t. 31. DC. Fl. Fr. 2080.

Il s'élève à peu près à la même hauteur que le saule blanc, avec lequel il a beaucoup de rapports lorsque son feuillage n'est pas encore développé. Ses branches sont étalées, touffues, à rameaux allongés, nombreux, bruns ou un peu rougeâtres, d'une fragilité extrême aux bifurcations. Les feuilles sont roulées en dedans, soyeuses à leur naissance, puis lancéolées, aiguës, dentées en scie, glabres, et d'un vert luisant à leurs deux faces; leurs pétioles sont courts et glanduleux. Les fleurs naissent en chatons cylindriques, allongés, et dont les pédoncules, presque glabres, portent trois à cinq folioles. Les étamines sont au nombre de deux, ou rarement trois. Les capsules sont ovales, glabres, pédicellées.

Ce saule fleurit en avril et mai; il croît au bord des prairies, des rivières, des ruisseaux, dans le Jura, dans les Alpes du Dauphiné, aux environs de Paris, de Lyon, de Toulouse, etc. Les fleurs attirent les abeilles; les vaches les mangent ainsi que les feuilles.

SAULE MARCEAU. *SALIX CAPRÆA.*

Salix capræa. Linn. Spec. 1448. Hoffm Sal. p. 25. n. 3. t. 3. f. 1. 2. et t. 21. f. a. b. c. DC. Fl. Fr. 2084.

Arbre d'une grandeur moyenne, dont le tronc est droit, grisâtre, gercé, à rameaux élancés, nombreux,

un peu cassans, d'un vert jaunâtre, garnis de feuilles ovales ou arrondies, pétiolées, épaisses, un peu molles, ondulées et crénelées à leurs bords, quelquefois entières, légèrement velues et d'un vert foncé en-dessus, blanchâtres et cotonneuses en-dessous. Les chatons mâles sont courts, épais, ovoïdes, tomenteux, à peine pédicellé, garnis à leur base d'écailles jaunâtres et soyeuses. Les chatons femelles sont plus longs, moins serrés; les capsules sont pubescentes, oblongues, un peu ventrues à la base.

Le saule marceau fleurit au printemps, et croît dans les bois, sur les coteaux arides. Ses fleurs mâles sont recherchées par les abeilles; elles exhalent une odeur suave aux approches de la pluie.

SAULE A UNE ÉTAMINE. *SALIX MONANDRA.*

Salix monandra. Hoffm. Sal. n. p. 18. t. 1. f. 1. 2. et t. 5. f. 1. DC. Fl. Fr. 2099. Poir. Dict. Encycl. 6. 640. — *Salix purpurea.* Linn. Spec. 1444.

C'est un arbrisseau de six à huit pieds, qui a des rameaux très-nombreux, grêles, souples, quelquefois opposés, d'abord rouges ou d'une couleur purpurine, puis jaunes ou olivâtres, toujours luisans et comme vernissés. Les feuilles sont lancéolées, presque linéaires, un peu dentées en scie vers le sommet, presque sessiles, glabres en-dessus, d'un vert glauque en dessous, traversées par une nervure blanche ou roussâtre. Les chatons sont souvent opposés, sessiles, ovales, courts, cotonneux. Les fleurs mâles n'ont qu'une seule étamine. Les fleurs femelles ont un ovaire qui

porte deux stigmates sessiles. Les capsules sont ovales, garnies de poils soyeux et très-courts.

Ce saule croît naturellement au bord des eaux et dans les terres humides, en France, en Allemagne, en Italie, etc. Il fleurit en mars et avril.

Parmi les produits indigènes qu'on a voulu substituer au quinquina, l'écorce des saules nous paraît devoir occuper le premier rang. Cette écorce a une grande amertume mêlée à une saveur légèrement aromatique. Elle contient du tannin et un principe extractif amer un peu acerbe. Son infusion aqueuse est jaunâtre et noircit par l'addition du sulfate de fer. En évaporant la décoction d'écorce de saule, M. Bouillon-Lagrange a obtenu un extrait sec, brillant, rougeâtre, d'une saveur très-amère et acerbe, ayant beaucoup de ressemblance avec le sel de Lagaraye, excepté qu'il n'attire pas l'humidité de l'air. L'alcohol s'empare aussi des principes de cette écorce; l'eau trouble la teinture qu'il fournit. L'évaporation laisse une substance jaune, brillante, d'une saveur amère, qui, à une douce température, se fond en répandant une odeur aromatique. Reuss a cherché en vain dans cette écorce les principes qu'il avait trouvés dans le quinquina, mais il y a démontré l'existence du tannin.

Le docteur Edmond Stone avait annoncé, dans les *Transactions philosophiques*, qu'il avait donné avec un succès complet l'écorce de saule à plus de cinquante personnes attaquées de fièvres intermittentes. Gerhard avait également fait l'éloge de la vertu fébrifuge du saule dans sa *Matière médicale*, publiée à Berlin en 1766.

En 1767, Gilibert administrait la même écorce tirée

des branches moyennes de l'arbre, à la dose d'un scrupule toutes les deux heures, et il faisait boire immédiatement après une tasse de décoction préparée avec la même écorce. Avec cet unique remède il guérissait les fièvres intermittentes.

Necker disait, en 1768, dans les *Délices gallo-belgiques* (*Deliciæ Gallo-Belgicæ sylvestres*) : « Je connais un arbre dont l'écorce est un stomachique et un fébrifuge auquel les fièvres intermittentes, tierces et quartes cèdent, quelque opiniâtres qu'elles soient. Voilà donc un remède simple qui produit les mêmes effets que le quinquina. Si à ces propriétés-là, il joint celles de résister à la gangrène, de même que l'écorce du Pérou, on pourra le regarder comme le quinquina de Flandre, ou de France, puisqu'il y vient aussi communément. »

Israël Meyer a publié, en 1770, une dissertation intitulée : *De usu medico salicis*. D'après ce médecin, l'écorce du saule fragile et même ses feuilles possèdent des propriétés fébrifuges très-marquées.

En 1772 et 1787, Günz a également écrit sur les propriétés fébrifuges et antiseptiques de plusieurs espèces de saule (*Salix fragilis, pentandra, caprœa, alba, vitellina, amygdalina*). Ces différentes espèces ont des propriétés identiques. Mais il faut récolter l'écorce de ces arbrisseaux au printemps sur les rameaux de deux ans ou de trois ans, la sécher avec soin, et ne la réduire en poudre qu'au moment d'en faire usage.

Coste et Willemet expérimentaient, en 1776, l'écorce de saule blanc, et ils la donnaient à la dose d'un gros en poudre subtile, de quatre en quatre heures. Ils

rapportent plusieurs observations de fièvres intermittentes guéries par ce remède. Ils ont donné avec le même succès l'écorce du saule fragile.

Beaucoup d'autres praticiens ont employé les saules avec le même avantage. Kortum donnait la préférence au saule à feuilles d'amandier comme plus actif contre les fièvres intermittentes; d'autres ont administré le saule fragile ou le saule marceau (*salix caprœa*); Cullen a particulièrement employé le saule odorant ou pentandrique (*salix pentandra*), et ses expériences contrastent avec celles de Bergius, qui assure n'en avoir obtenu aucun bon effet, bien qu'il l'ait prescrit fréquemment dans les fièvres intermittentes. *Ego hunc corticem intermittentibus iterum iterumque exhibui, sed irrito conatu.* Mat. med., page 839.

Plusieurs médecins français, MM. Monnier, Bertrand, Bodard, etc., ont également recueilli des faits qui prouvent l'action fébrifuge des saules.

On peut administrer l'écorce de saule sous la forme de poudre, en décoction et en extrait. Voici le mode que j'ai souvent employé dans les fièvres intermittentes.

Prenez, écorce de saule finement pulvérisée, une once; racine de grande gentiane, demi-once; miel blanc, quantité suffisante pour former un électuaire que vous diviserez en dix ou douze prises égales, et que vous donnerez de quatre en quatre heures, ou à des intervalles plus ou moins rapprochés, selon le type de la fièvre. Cet électuaire m'a parfaitement réussi, surtout dans les fièvres intermittentes vernales, et même dans plusieurs cas où le quinquina avait été administré sans aucun avantage. Dans quelques autres circonstances où le saule

avait seulement diminué la fièvre sans dissiper les paroxysmes, je me suis bien trouvé d'y mêler un tiers de quinquina.

On donne en même temps par-dessus chaque prise d'électuaire une tasse de décoction d'écorce de saule. Cette même décoction concentrée et édulcorée avec le sirop scillitique a guéri une fièvre quarte qui durait depuis plus d'un an, et que les autres fébrifuges avaient exaspérée.

Presque toutes les espèces de saules ont à peu près les mêmes vertus, et au besoin on peut les substituer les unes aux autres. On emploie ordinairement le saule blanc ou le saule marceau, mais le saule à cinq étamines et le saule fragile ne sont pas moins énergiques. Gerhard a beaucoup loué cette dernière espèce. Les feuilles sont amères, balsamiques, astringentes et fébrifuges, mais à un moindre degré que l'écorce.

La propriété fébrifuge des saules paraît résider dans la salicine, substance nouvelle que M. Leroux a extraite, en 1829, de l'écorce de plusieurs espèces, et particulièrement du saule blanc. Cette substance ne doit pourtant pas être confondue avec les principes alcalins de quelques autres végétaux. Elle se dissout parfaitement dans l'eau chaude, dans l'alcohol et dans l'éther. Elle se décompose par les acides, au lieu de former avec eux des sels, comme la quinine ou la cinchonine.

Presque à la même époque M. Brugnatelli en Italie, et Bucher en Allemagne, proclamaient l'action fébrifuge d'une sorte d'extrait amer qu'ils avaient obtenu du saule, et qu'ils désignaient également sous le nom de salicine; mais l'antériorité de la découverte paraît

appartenir au chimiste français. A Paris, et dans nos départemens, les médecins se sont empressés de mettre à l'épreuve cette nouvelle substance, et partout ils ont pu se convaincre qu'après les sels de quinquina, c'est le meilleur de nos fébrifuges; il en est même qui lui donnent la préférence, mais c'est une erreur qui pourrait avoir des conséquences fâcheuses dans le traitement de certaines fièvres, bien que la salicine ait quelquefois dompté des accès qui avaient résisté au sulfate de quinine.

Une domestique, âgée de vingt-trois ans, avait une fièvre intermittente quotidienne depuis trois mois, lorsqu'elle entra, le 20 août 1829, dans les salles de clinique. Chaque année au mois de juillet, depuis cinq ans, elle était sujette à des accès fébriles extrêmement rebelles. C'était à Vannes, pays humide et malsain, où la fièvre règne fréquemment, qu'elle en avait été atteinte les quatre années précédentes. On l'avait traitée par le quinquina. Voici quel était son état : teint jaunâtre et blême, faiblesse, torpeur, digestions lentes, difficiles, flatuosités. Le ventre est volumineux, arrondi, nullement sensible à la pression; ses parois sont un peu œdémateuses, ainsi que la partie inférieure des jambes. La rate dépasse les fausses côtes; elle est un peu sensible. Tous les soirs à six heures, paroxysme fébrile durant plusieurs heures.

Le sulfate de quinine fut commencé et continué jusqu'au 8 septembre sans aucun résultat. En vain on en avait porté la dose de neuf grains à dix-huit. Il fut discontinué dans l'espoir qu'après un intervalle de quelques jours son action se ferait sentir davantage :

il n'en fut rien. Repris à petite dose le 14 septembre, il sembla d'abord diminuer un peu la fièvre, mais l'amélioration ne se confirma pas. On l'éleva rapidement de trois grains à la dose de vingt-cinq grains, sans aucun avantage, même en y ajoutant un grain et demi d'opium par jour. On chercha à influencer fortement le système nerveux par un antispasmodique puissant, et on administra l'assa-fœtida à la dose de trente grains d'abord, puis d'un gros, enfin de deux gros par jour : ce nouveau remède resta sans effet. M. le docteur Miquel, qui se livrait alors à quelques essais sur la salicine, fut curieux d'en faire l'application à une maladie aussi réfractaire au fébrifuge par excellence. Le 5 octobre au matin, la malade en prit trente grains dans une potion gommeuse qui lui fut administrée en trois fois, à six heures de distance. Le soir, elle eut un accès égal en durée et en force à celui de la veille ; il en fut de même les 6, 7 et 8. Le 9, la malade éprouva une diminution notable dans la force et la durée de l'accès ; le frisson fut presque nul. Le 10, l'accès fut extrêmement faible, et le 11 il manqua entièrement. Il en fut de même le 12, le 13, et les jours suivans. La malade sortit le 28 octobre. M. Miquel l'ayant revue quelque temps après, elle lui apprit que la fièvre n'avait pas reparu depuis l'emploi de la salicine.

Un journalier, âgé de vingt-cinq ans, sujet depuis trois ans, tous les automnes, à des accès de fièvre quarte, avait été pris de la même maladie depuis quinze jours, lorsqu'il entra dans les salles de clinique le 3 octobre. La salicine, administrée en poudre à la dose de quinze et de vingt grains par jour, eut un plein succès.

Le malade n'eut que trois accès dans les salles, et sortit complètement guéri le 13 octobre.

M. le docteur Miquel a publié dans la *Gazette médicale* de Paris (2 janvier 1830) quelques autres observations de fièvres intermittentes où la salicine a déployé la même efficacité. M. le professeur Andral, M. Bally, M. Jadioux ont obtenu de semblables résultats dans nos hôpitaux. M. Olivier, médecin à Montluel, département de l'Ain, pays où les fièvres intermittentes sont endémiques, a combattu avec la salicine des fièvres dont les paroxysmes offraient un caractère pernicieux. M. Lenoble, à l'aide de ce même remède, a guéri des fièvres intermittentes de tous les types à l'hospice de Versailles.

Les essais tentés en Allemagne ne sont pas moins satisfaisans. Le docteur Graff regarde la salicine comme un puissant remède contre les fièvres intermittentes, même larvées, et contre les diarrhées colliquatives. D'après le docteur Linz, la salicine peut remplacer le sulfate de quinine dans la plupart des cas; il la prescrit avec succès contre la fièvre double tierce, tant chez les adultes que chez les enfans: aux adultes il en donne deux à quatre grains, trois fois en vingt-quatre heures, pendant l'intermission fébrile, après avoir administré un vomitif.

Le docteur Stegmayer, de Darmstadt, a guéri des fièvres intermittentes avec un ou deux grains de salicine mêlés à un dixième de grain d'émétique; ce mélange, administré toutes les deux ou trois heures, a eu autant de succès dans les fièvres franches que dans les fièvres larvées. Il fait également usage de la salicine dans les affections catarrhales pulmonaires.

Dans un cas de coqueluche qui durait depuis six semaines, et dont les accès étaient de plus en plus violens, le docteur Busch a donné la salicine avec un plein succès à la dose de deux grains toutes les trois heures. En six jours la toux a disparu.

Pour que la salicine déploie toute son action fébrifuge, il faut l'administrer à des doses beaucoup plus fortes que le sulfate de quinine. On commence par quinze ou vingt grains le premier jour, et on élève ensuite les doses jusqu'à trente, quarante et même cinquante grains. Lorsque la fièvre est dissipée, on continue le remède pendant quelques jours afin de prévenir les rechutes.

Les saules ne jouissent pas seulement d'une propriété fébrifuge; par leurs principes amers, balsamiques et astringens, ils peuvent remédier encore à plusieurs maladies produites par des causes débilitantes. Ainsi on peut employer la décoction, l'infusion aqueuse ou vineuse de l'écorce dans quelques cas de leucorrhée, de scrophules, de goutte invétérée, de scorbut, et autres affections où dominent le relâchement et l'inertie des tissus organiques.

Je me souviens d'avoir prescrit la décoction de saule dans une diarrhée opiniâtre qui avait succédé à une fièvre rémittente bilieuse, et qui énervait de plus en plus un jeune malade. La diarrhée cessa au bout de huit jours à l'aide de cette décoction, qui fut remplacée par l'infusion de l'écorce dans du vin de Bordeaux. Sous l'influence de cette préparation amère et tonique, l'appétit, qui était presque nul auparavant, se ranima peu

à peu, et en moins de trois semaines le rétablissement fut complet. Ces préparations ont également une propriété vermifuge qui a été remarquée par plusieurs praticiens. Hartmann et Lüders les employaient en injection dans le rectum pour détruire les ascarides.

Les jeunes feuilles sont amères et balsamiques; les feuilles adultes ont une qualité plus astringente, et peuvent même dans certains cas remplacer l'écorce. Les chatons répandent une odeur aromatique assez agréable; on les prescrit en infusion théiforme comme les fleurs de tilleul.

On prépare avec les feuilles et l'écorce des décoctions astringentes et toniques qu'on administre sous la forme de bains, de fomentations, d'injections, dans les cas de rachitis, de rhumatisme invétéré, de paralysie avec faiblesse musculaire, d'ulcérations sordides, gangréneuses, etc. Stoll a plusieurs fois guéri avec une forte décoction de saule la gangrène produite par la situation prolongée du malade sur la même partie; il faisait préparer cette fomentation antiseptique avec les feuilles et l'écorce du saule blanc.

HÊTRE. *FAGUS.*

Fleurs monoïques. Fleurs mâles : chatons pendans, globuleux, serrés ; périgone à six lobes ; huit étamines. Fleurs femelles réunies au nombre de deux dans un involucre à quatre lobes hérissé d'épines molles. Périgone adné à l'ovaire, à six divisions. Un style divisé en trois stigmates. Ovaire à trois loges, dont deux avortent. Le fruit est une noix lisse, triangulaire, à une loge, renfermant une ou deux graines anguleuses.

HÊTRE DES FORÊTS. *FAGUS SYLVATICA.*

Fagus sylvatica. Linn. Spec. 1416. DC. Fl. Fr. 2113. Engl. Bot. 1846. Goertn. Fruct. 1. 182. t. 37. f. 2.

Le hêtre est peut-être le plus beau de nos arbres forestiers. Dans un sol qui lui convient, il s'élève jusqu'à cent pieds de hauteur. Son tronc est droit, revêtu d'une écorce grise parfaitement unie, couronné par une vaste cime. Ses rameaux, un peu pendans, se garnissent de feuilles ovales, dentelées sur les bords, d'un vert luisant et comme glacé en dessus, couvertes en dessous d'un duvet argentin.

Cet arbre habite les climats tempérés de l'Europe ; il se plaît sur la base des montagnes, sur les coteaux, et fleurit au printemps. On le nomme vulgairement fau ou foyard. De son amande ou faîne on exprime une huile douce, fine, d'un goût fort agréable. Cependant on lit dans le traité de Puinh sur les poisons végétaux que les faînes ont une action narcotique. Si l'on mange une certaine quantité de ces fruits, on éprouve des maux de tête, on tombe dans une sorte de tristesse et de torpeur ; on court même le risque de devenir hydro-

phobe. *Effectus : torpor, tristitia, imbecillitas, cephalalgia, febris acuta, hydrophobia lethalis.* Il est vrai que cet auteur ne cite aucun fait à l'appui d'une assertion aussi étrange.

Murray a répété tout cela dans son *Apparatus medicaminum* sur la foi de Jean Bauhin, de Simon Pauli, de Schimiedel, etc., mais également sans preuves. Pline, qui paraît avoir connu le hêtre, dit que les mulots, les loirs, les grives, mangent sa graine avec avidité. *Fagi glans muribus gratissima, glires quoque saginat, expetitur et turdis.* Lib. 16, cap. 6.

L'écorce intérieure des rameaux est amère, astringente et fébrifuge. Gilibert dit qu'on l'a employée avec succès contre les fièvres intermittentes.

BOULEAU. *BETULA.*

Fleurs monoïques. Chatons allongés et cylindriques. Fleurs mâles : écailles rapprochées trois à trois, l'intermédiaire portant les étamines au nombre de douze. Fleurs femelles : écailles à trois lobes; deux styles; ovaire comprimé à deux loges; capsule bordée d'une membrane, à deux loges monospermes, dont une avorte communément.

BOULEAU BLANC. *BETULA ALBA.*

Betula alba. Linn. Spec. 1393. DC. Fl. Fr. 2106. Jacq. Hort. Vind. t. 122.

Arbre remarquable par son port, et par la couleur argentée de sa tige. Il croît dans toute sorte de terrains, dans les marécages, sur les montagnes, sur les collines arides, sablonneuses, et jusque dans la fente

des rochers; mais il se plaît davantage dans les lieux humides. Son tronc, revêtu d'une écorce d'un blanc de neige, se divise en rameaux nombreux, étalés, flexibles, garnis de feuilles alternes, pétiolées, deltoïdes, dentées en scie, d'un joli vert en dessus, d'une teinte plus pâle en dessous. Les chatons mâles sont terminaux, géminés; les chatons femelles sont solitaires, latéraux, à écailles en forme de trèfle.

Le bouleau est un arbre charmant, surtout dans les lieux solitaires, sur le penchant des collines rocailleuses. J'aime son feuillage léger, la blancheur éclatante de sa tige, l'abandon et la grâce de ses rameaux. Il donne, au printemps, une sève abondante et sucrée dont on fait, par la fermentation, une liqueur vineuse fort agréable.

Pour obtenir la sève, on perce le tronc du bouleau, ou bien on coupe l'extrémité des branches, et on laisse couler la liqueur dans des vase destinés à la recevoir. Cette opération se pratique toujours au commencement du printemps, et l'arbre donne d'autant plus de sève que l'hiver a été plus rigoureux. Les bouleaux de moyen âge, et ceux qui croissent dans les lieux élevés, en produisent une plus grande quantité. C'est vers l'heure de midi qu'elle coule en plus grande abondance. On préfère comme plus sapide et plus aigrelet le suc des rameaux supérieurs.

Lorsqu'on a rassemblé une assez grande quantité de sève, on en fait du vin en y ajoutant du miel ou des raisins secs et quelques aromates. On laisse fermenter ce mélange dans un tonneau bien fermé pendant trois ou quatre semaines. Alors on soutire la liqueur, et on

la met dans des bouteilles. Cette liqueur est pétillante, apéritive et d'une saveur légèrement acide ; c'est presque du vin de Champagne.

Les vieux médecins ont donné de grands éloges au suc du bouleau dans le traitement du calcul. C'est un médicament doux, rafraîchissant, mucilagineux, qui convient surtout à la suite de l'inflammation de la vessie, et qui a le précieux avantage de tenir le ventre libre lorsqu'on en prend une quantité suffisante. Van Helmont l'employait souvent pour calmer les douleurs causées par la gravelle ; il en donnait trois ou quatre onces deux ou trois fois par jour.

L'écorce intérieure des rameaux est légèrement amère et fébrifuge, qualité dévolue à l'écorce de plusieurs amentacées. On l'emploie en décoction, ainsi que les feuilles, pour déterger les vieux ulcères.

On retrouve les mêmes propriétés dans la plupart des amentacées. L'aune commun (*betula alnus*. Linn.), le coudrier, le chêne, contiennent dans leur écorce une matière extractive, amère, astringente et plus ou moins fébrifuge.

L'écorce du chêne rouvre (*quercus robur*. Linn.) contient beaucoup de tannin, et on la substitue assez souvent au quinquina pour l'usage extérieur. Cette écorce, mêlée avec le muriate d'ammoniaque, est un puissant remède contre le sphacèle.

Dans quelques genres, l'écorce renferme une matière balsamique ou gommo-résineuse qui a de l'analogie avec le suc des térébinthacées. C'est ainsi que le liquidambar d'Amérique (*liquidambar styraciflua*. Linn.) donne une résine fluide, transparente, d'une odeur

suave, d'une saveur aromatique. Ce suc résineux, qui suinte des blessures qu'on a faites à l'écorce des rameaux, jouit de la propriété stimulante des baumes et des résines.

CONIFÈRES. *CONIFERÆ.*

Coniferæ. Linn. Juss. DC.

PIN. *PINUS.*

Fleurs monoïques. Chatons mâles disposés en grappes compactes et terminales, composés d'écailles staminifères au sommet; deux anthères à une loge. Chatons femelles simples, composés d'écailles imbriquées, pointues, colorées; deux ovaires à stigmates glanduleux; cônes formés d'écailles oblongues, ligneuses, élargies au sommet; deux noix osseuses ou testacées, monospermes, recouvertes d'une membrane qui se prolonge en forme d'aile. Feuilles persistantes, réunies deux à deux ou en plus grand nombre dans une même gaîne.

PIN SAUVAGE. *PINUS SYLVESTRIS.*

Pinus sylvestris. Poir. Dict. Encycl. 5. 335. DC. Fl. Fr. 2054. Duham. Ed. Nov. 5. t. 66. — *Pinus sylvestris.* Linn. Spec. 1418.

Dans les forêts, cet arbre s'élève à une belle hauteur; son tronc est nu, droit, élancé, rameux vers son sommet. Lorsqu'il croît solitaire et en plein air, il s'élance moins, et il pousse des branches nombreuses à la partie inférieure du tronc. Ses jeunes pousses sont verdâtres; ses feuilles dures, longues d'environ deux pouces, étroites, courbées en gouttière, pointues, d'un vert un peu

bleuâtre, renfermées deux à deux dans une gaîne courte et cylindrique, munies d'une écaille roussâtre à leur base. Les cônes sont courts, coniques, pointus, pendans vers la terre; leurs écailles sont épaisses, d'un gris cendré, obtuses, ligneuses, amincies à leur base, terminées en massue, quadrangulaires, ombiliquées à leur sommet.

On le nomme *pin commun, pin de Russie, pin de Genève, pinéastre.* Il forme, dans une grande partie de la France, de vastes forêts, surtout dans les hautes montagnes. On le trouve également en Suisse, en Allemagne, en Suède, en Norvége, et jusque dans la Laponie. Il s'accommode de tous les climats; il croît dans les plus mauvais terrains, et on peut le cultiver dans des lieux qui semblaient être condamnés à une aridité éternelle.

Miller regarde le pin rouge ou pin d'Écosse (*pinus rubra*) comme une variété du pin sauvage. Ses jeunes rameaux sont rougeâtres, inclinés, garnis de feuilles courtes, menues, piquantes et d'un vert glauque. Les cônes sont pendans, presque coniques, pointus, réunis par bouquets de deux, trois ou quatre autour des branches. Ce pin croît dans les Alpes et dans le Nord; il est commun en Écosse et en Russie. Son bois est rougeâtre et très-résineux; on en fait des mâts de navire.

PIN MUGHO. *PINUS MUGHO.*

Pinus mugho. Poir. Dict. Encycl. 5. 336. DC. Fl. Fr. 2056. Lapeyr. Hist. Plant. Pyr. 2. 587. Duham. Ed. Nov. 5. 233. t. 68.

Son aspect est sombre, et sa hauteur presque égale à celle du pin sauvage. Son tronc se divise en branches étalées, d'un pourpre noirâtre, et dont les plus jeunes sont un peu pendantes; le bois nouvellement coupé est roussâtre et très-résineux. Les feuilles sortent deux à deux, et souvent trois à trois, d'une gaîne commune; elles sont étroites, terminées en pointe, longues d'environ deux pouces, et d'un vert prononcé. Le chaton mâle est composé d'une cinquantaine de petites grappes très-serrées, arrondies. Les fleurs femelles naissent sur des branches différentes où elles forment des cônes ovales, très-pointus, d'un rouge de cannelle vif; l'extrémité des écailles est saillante, ordinairement en forme de pyramide à quatre pans réguliers.

Ce pin se reproduit sous plusieurs variétés; il croît dans le Nord, dans les montagnes de la Suisse et du Dauphiné. On le nomme vulgairement *mugho, torchepin, pin d'Haguenau.* Ses feuilles exhalent une forte odeur de térébenthine; ses branches donnent une résine claire et abondante. Dans les montagnes, on fait avec le bois des torches qui brûlent fort bien.

PIN MARITIME. *PINUS MARITIMA.*

Pinus maritima. Poir. Dict. Encycl. 5. 337. DC. Fl. Fr. 2057. Lamb. Pin. t. 9. 10. — *Pinus pinaster.* Ait. Kew. 3. 367.

Ce pin s'élève sur un tronc droit, revêtu d'une écorce lisse, grisâtre, un peu rouge sur les jeunes pousses. Ses rameaux sont étalés, garnis de feuilles longues de quatre à cinq pouces, fermes, épaisses, lisses, pointues, d'un vert foncé, réunies deux à deux dans une même gaîne. Les cônes sont d'une grosseur médiocre, allongés, élargis à leur base, d'un jaune luisant, portés sur des pédoncules courts, ligneux, qui tiennent fortement aux branches, et sont recourbés en dehors, souvent opposés deux à deux. Les écailles ont le sommet pointu, terminé en mamelon.

Cet arbre croît dans les terrains sablonneux des provinces méridionales, surtout dans les landes de Bordeaux, où on l'appelle *pignada*. Il végète rapidement dans les sables de la mer, où il forme des abris contre l'impétuosité des vents.

PIN CEMBRO. *PINUS CEMBRA.*

Pinus cembra. Linn. Spec. 1419. Poir. Dict. Encycl. 5. 341. DC. Fl. Fr. 2061. Pall. Fl. Ross. t. 2.

C'est un arbre d'une hauteur médiocre, qui a des branches difformes, tortueuses, étalées et revêtues d'une écorce grisâtre. Ses feuilles, réunies au nombre de cinq dans chaque faisceau, sont étroites, longues de

près de trois pouces, quelquefois un peu élargies, raides, aiguës, d'un beau vert, presque triangulaires. Les cônes sont assez gros, courts, obtus, droits, rougeâtres, formés d'écailles ovales, serrées, concaves, épaisses à leur sommet, recouvrant des semences dures, presque triangulaires, dépourvues d'ailes membraneuses, et d'une saveur douce.

Il croît sur les montagnes de la Provence, du Dauphiné, du Piémont, de la Suisse, du Tyrol, etc. Il se plaît dans les lieux les plus élevés et les plus froids. Cette espèce donne une térébenthine abondante et d'une odeur agréable, connue sous le nom de *térébenthine de Briançon.*

PIN LARICIO.. *PINUS LARICIO.*

Pinus laricio. Poir. Dict. Encycl. 5. 339. DC. Fl. Fr. 2060. Duham. Ed. Nov. t. 71 et 67. Lapeyr. Hist. Plant. Pyr. 2. 588.

C'est un des plus grands arbres de la nature; il a jusqu'à deux cents pieds d'élévation dans l'île de Corse, où il abonde. Il se rapproche, par la longueur et par la forme de ses feuilles, du pin maritime; mais ces feuilles, au lieu d'être droites, régulières et un peu raides, comme dans cette dernière espèce, sont très-lisses, chiffonnées et courbées en divers sens. Les jeunes pousses sont d'une couleur verdâtre, assez semblables à celles du pin sauvage. Les cônes sont courts, pendans, coniques et pointus, composés d'écailles brunes, amincies, étroites à leur base, et dont le sommet est luisant, d'un jaune pâle, convexe, épais, nullement anguleux,

un peu irrégulier, à peine ombiliqué. Les semences sont garnies d'une aile très-mince et diaphane.

Voilà une espèce qu'il faudrait cultiver et multiplier en France, dans les forêts; elle résiste au froid de nos hivers, et fournit de la térébenthine à profusion.

Lapeyrouse dit que ce pin majestueux est concentré dans les Pyrénées, entre la rivière de l'Esterra et celle de la Cinca, dans les vallées de Plau, de la Pez, et à Campo, où il est connu sous le nom de *pin-nazaron*. Il occupe une surface d'environ six lieues carrées, la plus grande partie dans l'Aragon, l'autre en France. Il n'est ni isolé, ni en masse; il croît avec les autres espèces, surtout dans les bois antiques et presque inexploitables des hauteurs.

Tous ces arbres sont, en général, d'un très-beau vert, et produisent un bel effet dans les bois, dans les parcs, dans les bosquets, surtout au printemps, époque de leur floraison. La poussière de leurs nombreuses étamines, emportée par les vents, ressemble alors à une pluie de soufre qui tombe sur la terre. Ils couvrent d'une verdure éternelle les montagnes du Nord, où la longueur de l'hiver laisse à peine aux autres arbres le temps de développer leurs feuilles. On ne saurait trop les multiplier dans nos landes, dans nos terrains arides et incultes. Les environs de Fontainebleau n'offraient, il y a quelque temps, qu'un désert; c'est aujourd'hui une superbe forêt de pins de diverses espèces, dont on doit la plantation au célèbre Le Monnier, qui a rendu de grands services à l'agriculture et à la botanique.

Les pins forment un groupe très-intéressant dans la

famille des conifères. Ces arbres sont précieux pour l'économie rurale et domestique, pour la navigation, pour les arts, pour la médecine. Leur culture prospère dans les plus mauvais terrains. A quinze ans on peut les abattre pour les brûler ; à vingt-cinq et trente, ils donnent de la résine ; ils sont dans toute leur force à soixante ans, comme les chênes à cent cinquante ; enfin leurs futaies produisent un revenu annuel considérable, et n'exigent presque aucune dépense.

Le pin rouge, qui abonde dans les forêts de la Lithuanie et de la Livonie, fournit les belles mâtures de Riga. Le pin d'Écosse donne aussi des mâts aux Anglais. La culture de ces espèces ou variétés de pins devrait être propagée en France dans les terrains incultes et pour ainsi dire abandonnés.

Dans le Nord, dans les montagnes du Dauphiné et de la Suisse, on fait, avec les copeaux de plusieurs espèces de pins, des torches pour s'éclairer pendant la nuit. Les pauvres gens s'éclairent encore avec une sorte de chandelle qu'ils préparent en faisant fondre la résine de pin sur des mèches de coton. Cette chandelle répand, avec une odeur résineuse, une lumière faible, rousse et lugubre : c'est la bougie du pauvre ; il n'a pas besoin d'une clarté brillante ; il travaille, il souffre, vit et meurt dans un bouge.

Linné nous dit que les Lapons font avec l'écorce du pin sauvage, qui est très-commun dans leur pays, une sorte de pain dont ils se nourrissent. Pour cela ils choisissent les pins très-élevés et dégarnis de branches, parce que ceux qui sont petits et rameux contiennent trop de résine ; ils enlèvent, dans le temps de la sève,

l'écorce du tronc, dont ils ne conservent que les lames intérieures; ils les mettent sécher à l'ombre, les coupent en morceaux, les broient sous la meule, et les réduisent en une sorte de farine, qu'ils délaient dans l'eau. Avec cette farine ainsi délayée ils font des galettes fort minces, qui, séchées au four, peuvent se conserver pendant un an.

Le pin pinier (*pinus pinea*. Linn.), arbre touffu et d'un beau feuillage, qui croît dans nos départemens méridionaux, en Italie, en Espagne, porte des cônes arrondis, renfermant des amandes huileuses, d'une saveur douce comme celle des noisettes. On les mange dans le Midi crues ou cuites, et on en retire par expression une huile agréable au goût. Le bois de cette espèce de pin fournit une résine odorante et balsamique.

Le pin d'Alep (*pinus Alepensis*. Desf.), vulgairement appelé pin de Jérusalem; le pin de Weimouth (*pinus strobus*. Linn.), espèce originaire du Canada, donnent aussi beaucoup de térébenthine.

Tous les pins se recommandent par leurs propriétés médicales. Les jeunes pousses sont imprégnées d'un suc amer, balsamique, et comme térébinthacé. On en faisait un grand usage autrefois dans le traitement de plusieurs maladies, le scorbut, la goutte, le rhumatisme, la syphilis, la leucorrhée, le catarrhe de la vessie, etc. On en parle à peine aujourd'hui; quelques remèdes nouveaux, beaucoup moins utiles, ont pris leur place dans la thérapeutique. La pratique médicale paie aussi de temps en temps son tribut à la mode, et, dans ses momens de caprice, elle abandonne

assez souvent de fort bons remèdes pour courir après des substances d'une vertu douteuse. Si l'on excepte la térébenthine, tous les autres produits des conifères sont à peu près tombés dans l'oubli. Cependant l'infusion ou la décoction des sommités de pin a une action diurétique très-marquée, et je ne suis point surpris qu'elle ait eu de bons effets dans quelques affections de l'appareil urinaire, surtout chez les vieillards et chez les personnes d'une faible constitution. Je l'ai administrée moi-même plusieurs fois avec un succès inespéré dans le catarrhe chronique de la vessie. D'autres médecins, entre autres Baglivi, ont eu à s'en louer dans les affections rhumatiques et goutteuses. Édulcorée avec du miel, cette infusion est un excellent sudorifique que Klein préférait à la décoction des bois exotiques, dans quelques affections vénériennes, dartreuses, etc.

On emploie ordinairement les jeunes pousses des feuilles à peine développées; mais les chatons mâles doivent être préférés; ils sont odorans, balsamiques et très-résineux par l'agrégation des étamines.

Ces arbres ne sont pas moins précieux par la grande quantité de résine qu'ils fournissent depuis le printemps jusqu'à l'automne. Le suc résineux qui coule dans des auges par les incisions qu'on a pratiquées sur l'arbre se nomme *galipot;* celui qui se fige et se dessèche le long des blessures de l'écorce s'appelle *barras.*

La térébenthine des pins, moins pure et moins estimée que celle des sapins, est rarement employée à l'intérieur comme substance médicinale; elle jouit néanmoins d'une propriété stimulante très-marquée. Le pin appelé mugho, espèce ou variété qui croît dans le

Nord, dans la Suisse et dans le Dauphiné, donne même une résine très-odorante, imitant le baume du Pérou. La térébenthine du pin cembro n'est pas moins agréable.

On retire du bois des pins, à l'aide de la combustion, une substance résineuse, une sorte de térébenthine altérée et noircie, qu'on appelle *goudron*. On en fait également avec les souches des pins abattus, avec toutes les parties de l'arbre qui sont résineuses. Cette substance résineuse a une odeur empyreumatique désagréable, une saveur amère et charbonnée; elle contient un peu d'huile volatile et d'acide acétique.

L'eau de goudron a eu une grande vogue vers le milieu du dernier siècle. Berkley, évêque de Cloyne, en avait fait une panacée universelle. Il y a sans doute beaucoup à rabattre de ces grands éloges, mais ce n'est point un remède sans efficacité; il est d'ailleurs fort simple et peu coûteux : on le prépare en faisant infuser deux livres de goudron dans seize pintes d'eau de fontaine, et en remuant de temps en temps la matière résineuse. L'infusion prend une couleur fauve; au bout de huit ou dix jours on la décante, et on la conserve dans des bouteilles.

Cette eau relève le ton de l'estomac et des intestins, excite l'appétit, favorise la digestion, augmente le cours des urines. Lorsqu'elle passe difficilement, on y mêle un peu de vin blanc ou quelque substance aromatique. Ce même remède a été administré utilement dans diverses maladies, telles que le scorbut, le rhumatisme chronique, la goutte, l'asthme, le catarrhe pulmonaire. Le professeur Laennec assure que l'usage de l'eau de goudron pour boisson habituelle a quel-

quefois suffi pour guérir des catarrhes chroniques. Il en est de même d'une atmosphère remplie des vapeurs sèches ou aqueuses de goudron que l'on fait bouillir lentement, seul ou mêlé à de l'eau, dans l'appartement du malade.

M. le docteur Hannin a vu administrer avec succès l'eau de goudron, dans une dysenterie chronique, à la suite d'une épidémie de cette grave maladie; beaucoup de militaires, qui firent alors usage de ce médicament, faute d'autres, guérirent tous. Dans les blennorrhagies chroniques les plus opiniâtres, c'est encore l'eau de goudron qui lui a le mieux réussi. On l'emploie également dans les maladies de la peau les plus graves. On se sert aussi du goudron extérieurement dans les mêmes cas, en le mêlant avec de la graisse, pour en faire une sorte de pommade.

On donne l'eau de goudron à la dose d'une livre le matin à jeûn. Le premier effet de ce médicament est d'exciter l'urine et la sueur, quelquefois de légères nausées et des selles; mais, au bout de quelques jours, il resserre, et augmente sensiblement la circulation.

Décoction de bourgeons de pin de Frédéric Hoffmann. Prenez, bourgeons de pin sauvage ou de pin maritime, deux poignées. Faites bouillir dans une livre et demie d'eau pendant un quart d'heure. Ajoutez à la décoction refroidie une égale quantité de vin blanc. Après douze heures d'infusion, passez et exprimez la liqueur. La dose est de deux à quatre onces. Klein fait l'éloge de ce remède, qu'il substitue à la décoction des bois exotiques. « Il excite, dit-il, toutes les excrétions; il *dépure le sang;* il produit d'ex-

cellens effets dans le scorbut, la goutte vague, etc. »

Décoction balsamique. Prenez, pousses naissantes de pin, deux onces; eau de rivière ou de fontaine, deux livres. Faites bouillir pendant un quart d'heure, en ajoutant vers la fin deux onces de miel blanc. Passez au travers d'un linge sans expression. On prend trois onces de cette décoction matin et soir, et on augmente progressivement les doses jusqu'à quatre tasses de cinq ou six onces chacune, qu'on distribue dans le cours de la journée. Ce remède a été quelquefois salutaire dans les affections catarrhales du poumon et de la vessie. Il faut le continuer pendant environ un mois.

SAPIN. *ABIES.*

Fleurs monoïques. Fleurs mâles : chaton couvert d'écailles nombreuses, disposées en spirale, et imbriquées sur un axe commun; deux anthères sessiles, à une loge sous chaque écaille. Fleurs femelles : chaton couvert d'écailles fort petites, nombreuses, onguiformes, recouvertes extérieurement d'une autre écaille colorée; deux ovaires situés à la base des écailles intérieures; deux stigmates glanduliformes. Cône ovale ou oblong, formé d'écailles arrondies à leur sommet, portant à leur base deux graines surmontées d'une aile membraneuse.

SAPIN PECTINÉ. *ABIES PECTINATA.*

Abies pectinata. DC. Fl. Fr. 2063. — *Abies vulgaris.* Poir. Dic. Encycl. 6. 515.— *Abies taxifolia.* Desf. Arbr. 2. 579. — *Pinus picea.* Linn. Spec. 1420. Lamb. Pin. t. 30. — *Pinus pectinata.* Lapeyr. Hist. Plant. Pyr. 2. 589.

(Planche 148.)

Le sapin pectiné est un des plus grands arbres de nos forêts; il s'élève à la hauteur de cent pieds, et plus.

Son tronc est nu, cylindrique, blanchâtre, garni à sa partie supérieure de branches horizontales disposées en pyramide régulière. Les rameaux sont opposés, verticillés, jaunâtres; les feuilles solitaires, comprimées, presque linéaires, obtuses, coriaces, luisantes et d'un vert foncé en dessus, d'un blanc argenté en dessous, très-rapprochées, et déjetées de côté et d'autre sur deux rangs. Les fleurs naissent en chatons simples, solitaires; les uns mâles, jaunâtres, effilés; les autres femelles, presque cylindriques, souvent d'un rouge vif. Les cônes sont allongés, obtus, assez gros, et redressés vers le ciel. Cet arbre croît naturellement dans les Pyrénées, les Alpes, les Vosges, etc. On l'appelle *sapin, sapin commun, sapin argenté.*

Il découle de cette espèce de sapin un suc résineux, blanchâtre, transparent, d'une odeur forte et d'un goût un peu amer, connu sous le nom de *térébenthine de Strasbourg*. La récolte s'en fait pendant l'été dans les grandes forêts voisines des Alpes. Ce suc résineux est fourni par des vésicules de forme variée, répandues çà et là sur l'écorce de l'arbre. On perce ces vésicules avec une espèce de cornet terminé en pointe aiguë, et la térébenthine coule dans un vase attaché ordinairement à la ceinture.

Ce suc résineux est uni à une grande quantité d'huile volatile, incolore, très-odorante, qu'on obtient par la distillation, et qui porte le nom d'*essence de térébenthine.*

La térébenthine jouit des propriétés excitantes que nous avons signalées dans quelques autres résines et dans les baumes. On connaît l'abus qu'on a fait de ces

médicamens dans la phthisie pulmonaire, dans les affections catarrhales, etc.; nous ne reviendrons point sur ce sujet; ces répétitions seraient fastidieuses et superflues. Nous dirons seulement qu'on ne saurait trop s'attacher à reconnaître l'état des organes lorsqu'on veut prescrire la térébenthine. Non-seulement elle ne convient point dans les catarrhes aigus, mais encore elle nuit très-souvent lorsqu'ils ont passé à l'état chronique, s'il existe quelques légers mouvemens de fièvre, si le sujet est pléthorique, sanguin ou très-irritable. On la donne avec plus de sûreté et de succès aux personnes lymphatiques dans les catarrhes de la vessie.

Quelques observations démontrent l'efficacité de la térébenthine dans la néphrite calculeuse. Nous les puisons dans une thèse inaugurale, soutenue à la Faculté de médecine de Paris par M. Ribes fils, dont l'éducation médicale a été dirigée par un père à la fois grand anatomiste et médecin habile.

M. J***, avocat à l'ancien parlement de Paris, était depuis quarante ans sujet à des douleurs néphrétiques qui s'apaisaient un peu après qu'il avait rendu quelques graviers, ou une certaine quantité de pus mêlé avec l'urine; mais pendant les accès il éprouvait des douleurs affreuses. Cette maladie l'avait presque réduit au marasme. On lui conseilla la tisane de bourgeons de sapin et l'eau de goudron. Il en prit deux pintes par jour; mais, déjà épuisé, il ne put long-temps supporter une aussi grande quantité de boisson, et il fut bientôt forcé de la discontinuer. Cependant, persuadé qu'un moyen analogue pourrait lui être utile, il prit, matin et soir, d'abord un gros de térébenthine molle, divisée en

pilules, et quelques jours après, deux gros, puis trois gros, enfin demi-once dans la journée.

Après cinq semaines de l'usage de ce remède, les douleurs et la tension des reins diminuèrent sensiblement, et l'urine parut moins chargée de pus. Le malade commença à prendre quelques alimens; les forces et l'embonpoint se rétablirent un peu. Il ne guérit pas tout-à-fait, mais son état s'améliora sensiblement par l'usage de la térébenthine, et il vécut encore six ans ne souffrant presque plus. Son urine devint claire, naturelle, excepté à des intervalles très-éloignés, où il y avait une apparence de suppuration. Il ne rendit plus de graviers, et il continua de temps en temps l'usage de la térébenthine. Il mourut d'une pneumonie, à l'âge de quatre-vingt-trois ans. A l'ouverture du corps, on trouva une pierre du volume d'un petit œuf de pigeon dans un des calices. Le rein droit était plus dur et d'un volume plus grand que dans l'état naturel.

Un herboriste de soixante ans, d'un assez fort embonpoint, était, depuis près de sept ans, retenu dans sa chambre par des accès alternatifs de goutte et de néphrite qui ne lui laissaient presque point de repos. Depuis son enfance il avait rendu très-souvent des graviers. Il avait les articulations des doigts et des orteils pleines de nodosités, les pieds et les mains singulièrement difformes. Son médecin lui conseilla de prendre tous les jours demi-once de térébenthine réduite en trente bols, avec la poudre de réglisse; il prenait dix bols le matin, dix à midi et dix le soir. Dès le premier jour, il urina beaucoup; l'urine devint très-odorante, et perdit l'odeur infecte qu'elle exhalait auparavant. Il

n'eut point de coliques, les selles ne furent point augmentées, mais les matières qu'il rendit ressemblaient à de la térébenthine délayée ou liquide. Un mois après, le malade se trouva sensiblement soulagé ; il avait rendu une assez grande quantité de petits graviers, et l'écoulement de sang et de pus avec l'urine était moins abondant.

Il prit alors six gros de térébenthine divisés en quarante-cinq pilules ; mais le premier jour il ressentit de la chaleur et de l'irritation à l'estomac ; l'abdomen devint tendu et douloureux ; il eut des envies de vomir et plusieurs garde-robes. La dose fut diminuée et réduite à une demi-once par jour, distribuée en trois prises de dix pilules chacune. Il continua néanmoins l'usage de la térébenthine, en diminuant graduellement la dose à mesure que les accidens s'apaisaient. Ce remède fut continué à la dose de deux gros pendant dix-huit mois avec un succès inespéré. Les reins étaient presque entièrement dégorgés ; il n'y avait plus de douleur vers les lombes ; et, chose remarquable, les accès de goutte devenaient moins intenses, beaucoup plus éloignés, et ils auraient été probablement plus rares, si le malade avait fait moins d'excès de vin et de liqueurs fortes. Se trouvant infiniment mieux, il partit pour la Bourgogne, son pays natal.

Le célèbre De Haen prescrivait également la térébenthine comme un puissant diurétique. Voici sa formule, qui est fort simple :

Prenez, térébenthine, deux gros ; réglisse en poudre, quantité suffisante. Faites des pilules du poids de quatre grains chacune. On en prend une toutes les heures, et

l'on boit immédiatement après une tasse d'une forte infusion de réglisse animée avec une cuillerée à bouche de vin blanc.

L'usage de ces pilules est presque toujours suivi de soulagement dans la gravelle, dans les suppurations du rein et dans le catarrhe de la vessie. Chez les sujets lymphatiques, on peut en élever hardiment la dose. Elles augmentent la sécrétion de l'urine, facilitent la sortie des graviers et des petits calculs, et consolident ou hâtent la guérison des ulcères des reins.

Il est quelquefois utile de remplacer les pilules de térébenthine par la tisane de bourgeons de pin ou de sapin, par l'eau de goudron. On a sans doute abusé des remèdes balsamiques dans les maladies de la vessie et des organes pulmonaires; mais la médecine actuelle a grand tort de les abandonner.

Après les vomitifs répétés, qu'il plaçait au premier rang dans le traitement du catarrhe du poumon, le professeur Laennec administrait la térébenthine à la dose de trente-six gouttes par jour, et plus, suivant les cas. Ce médicament enlève les dernières traces du catarrhe ou le modère beaucoup. On fait en même temps respirer des vapeurs aqueuses imprégnées de térébenthine.

La térébenthine, dépouillée de son huile volatile par l'ébullition dans l'eau, est beaucoup moins active, et porte le nom de *térébenthine cuite*. Quelques vieux praticiens l'emploient encore sous la forme de pilules dans les anciennes gonorrhées. Swediaur la combinait avec la poudre de rhubarbe.

L'essence de térébenthine jouit d'une propriété très-

irritante lorsqu'elle est en contact avec l'organe cutané de certains animaux. Appliquée en frictions sur la peau non dénudée des chiens, elle leur cause, environ un quart d'heure après, une irritation locale qui augmente peu à peu, et devient ensuite insupportable. Ils paraissent d'abord inquiets, tristes; ils sont immobiles ou ils marchent la tête basse, et bientôt après ils s'agitent en tournant sur eux-mêmes, courent avec une vitesse extrême, s'arrêtent brusquement et se traînent à terre en poussant des cris plaintifs. Des aspersions d'eau fraîche calment à peine pour quelques instans cet état d'irritation et d'anxiété : bientôt les mêmes symptômes recommencent avec une intensité nouvelle. Ces animaux se contractent, se roulent dans tous les sens, hurlent, et paraissent éprouver des douleurs violentes. Après plusieurs heures d'agitation et de souffrance qui se renouvellent par accès, le calme renaît peu à peu, et il ne reste plus qu'un léger abattement.

Nous avons répété ces expériences plusieurs fois; elles ont toujours donné lieu aux mêmes phénomènes; seulement les jeunes animaux ont éprouvé une irritation beaucoup plus vive.

Cette huile, qu'on donnait autrefois par gouttes, est employée depuis quelques années à des doses qui pourraient paraître effrayantes, si les faits n'étaient là pour nous rassurer un peu. Toutefois cette hardiesse thérapeutique doit être sagement limitée, et nous aimons à en donner l'exemple dans notre pratique comme dans nos préceptes. Les effets de l'huile de térébenthine ont surtout paru remarquables dans le traitement de la névralgie sciatique. Home, dans son *Traité d'expérience*

clinique, avait déjà recommandé contre cette maladie si réfractaire un mélange de deux gros d'huile de térébenthine et d'une once de miel, à la dose d'une petite cuillerée matin et soir, avec la précaution de prendre immédiatement après un verre de petit-lait tiède ou de quelque tisane appropriée.

La manière d'agir de ce remède varie beaucoup. Il produit souvent de la chaleur à l'estomac, et diminue l'appétit, échauffe la partie affectée, et y provoque une sensation particulière de douleur; d'autres fois il devient diurétique, et même il occasione la strangurie, lorsqu'on l'emploie à trop haute dose; dans quelques cas il excite la transpiration. Home ajoute que la guérison a quelquefois lieu en quatre jours.

Le docteur Martinet, auteur d'un excellent mémoire sur l'emploi de l'huile de térébenthine dans la sciatique et quelques autres névralgies des membres, donne aussi de grands éloges à ce médicament. Sur trente-six personnes affectées de sciatique ou de névralgie des membres supérieurs tant aiguës que chroniques, vingt-six ont été complètement guéries, sept en ont éprouvé un soulagement notable, et chez trois seulement ce remède a échoué. D'après l'observation de M. Martinet, l'essence de térébenthine produit de la chaleur dans l'extrémité frappée de névralgie. Ce phénomène a été également remarqué par M. Dufaur, médecin à Écouen, qui, après avoir employé sans succès la saignée, les sangsues, les rubéfians contre plusieurs sciatiques, en a triomphé en très-peu de temps avec le secours de l'essence de térébenthine.

Appelé à donner des soins à plusieurs malades affec-

tés de sciatique, M. Dufaur a eu recours à l'huile de térébenthine avec un succès remarquable. La sciatique est une affection si souvent rebelle au traitement le plus méthodique; elle résiste avec tant d'opiniâtreté à l'emploi des bains, des frictions de toute espèce, des vésicatoires, des sangsues, des saignées, que nos lecteurs nous sauront sans doute gré de leur offrir ici quelques-unes des observations recueillies par cet habile praticien.

Un jeune maçon, d'un tempérament bilioso-sanguin, d'une stature grêle, descendit, étant en sueur, dans un puits de soixante-quinze pieds de profondeur. Peu de temps après il fut pris d'un tremblement général et de frisson, ce qui l'obligea de remonter au bout de vingt minutes. Rentré chez lui, il se coucha. Vers deux heures du matin, il ressentit une vive douleur dans la cuisse droite, avec difficulté de la mouvoir. La douleur, qui occupait tout le trajet du grand nerf sciatique, devint bientôt intolérable. Le deuxième jour de l'invasion, le docteur Dufaur vit le malade saisi d'une fièvre intense, très-souffrant, et presque perclus de la cuisse. Application de vingt-cinq sangsues vers la région ischiatique, boissons adoucissantes, diète sévère.

Le quatrième jour, même état, même traitement. Le cinquième jour, accès plus longs et plus douloureux, rougeur de la peau. Vingt sangsues. Les sixième et septième jours, point de changement; augmentation de la rougeur, accès plus fréquens, mais moins longs. Même boisson, lavemens émolliens. Du huitième au onzième jour, frictions sur la partie malade avec un liniment volatil. Du quatorzième au dix-huitième jour, accès

moins fréquens, mais plus douloureux. Usage des bains sans amélioration sensible.

Depuis cette époque jusqu'au cinquante-deuxième jour, le malade fut vainement soumis à l'emploi des révulsifs, des antispasmodiques, des calmans sous toutes les formes. Un vésicatoire, qui suppura pendant six semaines, ne produisit aucun soulagement. L'extrémité perdait de son volume; les souffrances étaient les mêmes; le malade se dégoûtait des médicamens. M. Dufaur lui conseilla de se reposer pendant quelques jours, et lui permit un régime un peu plus substantiel. Son état resta le même. Enfin il lui prescrivit deux gros d'essence de térébenthine dans quatre onces de miel rosat; ce remède fut pris en quatre doses dans la journée. Le soir même, le malade éprouva un sentiment de chaleur à la gorge et à la partie malade. L'essence de térébenthine fut continuée; à la cinquième prise, il éprouva du soulagement: les mouvemens de la cuisse, qui étaient presque nuls depuis l'invasion de la maladie, devinrent plus aisés, et il put faire le tour de sa chambre, ce qui ne lui était pas arrivé depuis deux mois et demi. Le quatrième jour de l'emploi du remède, il quitta les béquilles, et le sixième il n'existait plus de douleurs. M. Dufaur vit encore cet homme tous les cinq ou six jours pendant six semaines. Parfaitement rétabli, il n'a éprouvé depuis cette époque aucune récidive.

Une dame, âgée de cinquante-sept ans, d'un tempérament sanguin, d'un embonpoint considérable, éprouva dans le mois de décembre une forte douleur au bras droit, particulièrement à l'articulation de l'épaule, et irradiant jusqu'à la main. Fièvre très-forte, redou-

blant plusieurs fois dans la journée, quintes de toux, émission involontaire des urines chaque fois que la malade tousse, impossibilité des mouvemens du bras, point de sommeil.

Le deuxième jour de l'invasion, application de vingt sangsues sur la région douloureuse, cataplasme émollient; infusion de fleurs de violette édulcorée avec le sirop de guimauve. Le troisième jour, point de changement dans l'état de la malade. Quinze sangsues, même boisson, looch pectoral. Quatrième et cinquième jours, même état. Sixième jour, diminution de la fièvre, douleur profonde et lancinante le long du bras, accès ordinaires.

Septième jour, trois cuillerées de looch térébenthiné. A la troisième cuillerée, grande chaleur à la gorge et à la région de l'estomac, picotement dans toute la partie malade, sommeil de deux heures. Après la quatrième cuillerée, cessation de l'émission involontaire des urines, toux moins violente, chaleur extrême dans le bras, mouvemens plus libres, douleur supportable. Le neuvième jour, cessation de la douleur et de la toux.

Dixième et onzième jours, le mieux se soutient, et la convalescence se confirme. La malade a conservé un peu d'inappétence, qui s'est dissipée d'elle-même au bout d'une quinzaine de jours.

La femme Chevreau, habitant au Ménil-Aubry, canton d'Écouen, âgée de quarante-sept ans, d'une constitution éminemment lymphatique, éprouva à l'âge de trente-quatre ans de fortes douleurs à toutes les petites articulations, sans changement de couleur à la peau, suivies de gêne dans les mouvemens. Elle fut soumise à

des traitemens variés à différentes époques, mais sans résultat favorable. Les uns regardaient cette affection comme goutteuse, d'autres comme scrophuleuse. Cette femme présentait des nodus de différente grosseur, les uns adhérens, les autres mobiles.

Le 22 avril, elle fut saisie tout-à-coup d'un lumbago, qui s'étendait jusqu'à la partie supérieure externe de la cuisse droite. La douleur était des plus fortes, durait de trois à quatre heures, et se renouvelait plusieurs fois par jour. La malade, croyant à l'existence d'un rhumatisme inflammatoire, se fit appliquer quinze sangsues à l'anus. Le même soir, la douleur devint beaucoup plus forte, et gagna toute la partie externe de l'extrémité gauche, ainsi que la plante du pied. Dès-lors les accès furent plus longs, les douleurs plus aiguës.

Le docteur Dufaur vit cette femme pour la première fois le quatorzième jour de l'invasion de la maladie, et, d'après l'état des symptômes, il acquit bientôt la conviction qu'elle était atteinte d'une névralgie.

Le liniment volatil cantharidé fut de suite employé et pendant plusieurs jours, mais inutilement. Un vésicatoire qui suppura pendant un mois n'eut pas plus de succès. Fatiguée par les souffrances et le défaut de sommeil, la malade sollicita M. Dufaur de la délivrer de ses douleurs par tous les moyens qu'il lui plairait d'employer. L'essence de térébenthine fut administrée sous forme de looch, et d'après le mode indiqué dans la première observation. La deuxième cuillerée produisit de la chaleur et un prurit très-incommode sur toutes les autres parties du corps. Les douleurs diminuèrent à la neuvième cuillerée, et cessèrent, ainsi que les démangeaisons, à

la dix-neuvième, au grand contentement de la malade. Aujourd'hui elle est parfaitement rétablie, et les mouvemens de la cuisse sont aussi libres qu'avant la névralgie.

M. Dufaur emploie habituellement dans sa pratique l'essence de térébenthine, et de nouveaux faits sont venus confirmer ses effets salutaires contre les névralgies. D'après l'opinion de ce médecin, elle n'agit ni comme révulsif, ni comme diurétique, ni comme sudorifique, contrairement à l'avis qu'a émis M. Martinet dans son mémoire. Elle a paru, d'après le sentiment de chaleur qui se développe dans les membres douloureux, diriger son action plus spécialement sur le nerf malade, et changer ainsi son mode de sensibilité.

Voilà encore un médicament dont il n'est pas facile d'expliquer l'action thérapeutique. Agit-il comme révulsif ou bien d'une manière spéciale sur les nerfs, dont il modifie la sensibilité? Cette hypothèse nous paraît plus satisfaisante que celle de la révulsion. Au reste, l'huile de térébenthine exige quelques précautions dans son emploi. D'après le témoignage du docteur Aumont, elle a excité à une assez faible dose une inflammation mortelle des voies urinaires. Elle produira également de funestes effets si la névralgie se complique d'une irritation vive des tuniques digestives.

L'huile de térébenthine a été administrée comme vermifuge à des doses énormes (trois ou quatre onces) par le docteur W. Money. Continuée avec persévérance à la dose de six gros chaque matin, elle a dissipé chez des enfans de douze ans cette sorte d'idiotisme mélancolique qui tient au défaut de réaction des organes. A

la dose de deux gros répétée plusieurs fois par jour, elle a fait disparaître ou a rendu moins fréquentes des attaques d'épilepsie qui existaient depuis quelque temps. M. Money a observé que l'huile de térébenthine rectifiée produit de fâcheux effets quand elle n'est point administrée à une dose convenable. Ainsi, par exemple, quatre à cinq gouttes données deux ou trois fois par jour excitent l'hématurie, la strangurie, et d'autres fâcheux symptômes; tandis que sur le même sujet une, deux, trois onces, ne causent pas ces effets. Lorsque après de petites doses il se manifeste des phénomènes graves, c'est que l'huile a été détenue trop longtemps dans l'estomac, et qu'elle exerce une funeste impression sur les nerfs de ce viscère, et par sympathie sur les fonctions du cerveau. Un homme prit le matin un gros d'huile de térébenthine : au bout de dix minutes, il commença à éprouver une chaleur insolite à l'estomac, qui fut suivie de douleurs de tête; le pouls et la respiration devinrent très-fréquens; il rendit une grande quantité d'urine. Dans la nuit, il éprouva encore des douleurs violentes; mais le lendemain tout avait disparu. Quatre jours après, il prit un autre gros d'huile, qui provoqua les mêmes symptômes; il en avala immédiatement une once et demie, et les douleurs, loin d'augmenter, se calmèrent. Il fut promptement purgé, et ne ressentit aucun autre accident.

Malgré ces expériences, il ne me paraît pas bien démontré que l'essence de térébenthine puisse être donnée sans inconvénient à de si hautes doses, surtout lorsque le canal alimentaire se trouve dans un état de phlogose ou d'irritation vive, ce qui arrive très-souvent

dans les affections vermineuses. Mais lorsque les organes gastriques sont dans un état sain, on peut manier ce médicament avec plus de hardiesse. Par exemple, si l'on veut expulser le tænia avec l'huile de térébenthine, il faut en donner des doses suffisantes pour l'attaquer avec vigueur, et exciter en même temps des évacuations qui l'entraînent hors du corps. Avec de faibles doses, non-seulement on n'atteindrait point ce but, mais encore on s'exposerait à provoquer tous les symptômes de la néphrite.

Le docteur Sainte-Marie a observé un semblable accident survenu à la suite d'une potion préparée avec l'essence de térébenthine. Non-seulement le malade ne fut point purgé, mais il se plaignait d'une chaleur insupportable dans le dos, de douleurs dans la région lombaire qui venaient se perdre dans le bassin, de difficulté d'uriner, et d'une stupeur à la partie supérieure des cuisses. Le médecin, par excès de timidité, avait cru devoir diminuer de beaucoup la dose indiquée dans les prescriptions anglaises.

Mixture de térébenthine du docteur Home contre la névralgie sciatique. Prenez : essence de térébenthine, deux gros ; miel blanc, une once : mêlez. La dose est d'une cuillerée matin et soir.

Durande prescrivait contre l'ictère et les calculs biliaires un mélange par parties égales d'essence de térébenthine et d'éther sulphurique. Le malade en prenait un gros matin et soir dans une tasse de petit-lait ou de bouillon de veau.

Des frictions pratiquées sur la région lombaire avec l'essence de térébenthine ont quelquefois singulière-

ment soulagé des hydropiques en provoquant une abondante diurèse.

Looch térébenthiné contre la névralgie sciatique. Prenez, essence de térébenthine, trois gros; triturez avec un jaune d'œuf, et ajoutez peu à peu, sirop de menthe, deux onces; sirop de fleur d'oranger, sirop d'éther, de chaque une once; teinture de cannelle, demi-gros. La dose est de trois cuillerées par jour. Lorsque l'estomac ne peut supporter cette potion, on prévient souvent les vomissemens par l'addition d'un gros de teinture anodine de Sydenham.

Électuaire térébenthiné. Prenez : huile de térébenthine, deux gros; gomme arabique en poudre, une once et demie; sucre pulvérisé, demi-once; sirop de fleur d'oranger, une once. On en prend le tiers par jour, en trois fois, et entre deux pains à chanter. Le docteur Martinet préfère ces deux préparations, comme moins désagréables que le mélange de la térébenthine avec le miel.

Mixture de térébenthine du docteur Percival. Prenez : huile de térébenthine purifiée, sucre blanc, de chaque une once; eau de menthe, vingt-quatre onces. On donne trois fois par jour une once de cette mixture dans l'épilepsie avec manie périodique. D'après le docteur Percival, elle est un des remèdes les plus efficaces que nous possédions contre cette opiniâtre maladie.

SAPIN ÉLEVÉ. *ABIES EXCELSA.*

Abies excelsa. Poir. Dict. Encycl. 6. 518. DC. Fl. Fr. 2062. Duham. Ed. Nov. 5. 289. t. 80. — *Pinus abies.* Linn. Spec. 1421. Lamb. Pin. t. 25.

C'est un arbre vigoureux, d'une grande hauteur et d'une verdure sombre. Son tronc s'élève jusqu'à cent pieds, et se termine par une belle tête pyramidale. Ses rameaux sont opposés, un peu pendans, couverts de feuilles d'un vert très-foncé, courtes, anguleuses, aiguës, linéaires, très-rapprochées. Les cônes sont allongés, plus ou moins gros, pendans, composés d'écailles ovales, planes, imbriquées, très-minces à leurs bords, obtuses et rougeâtres.

On l'appelle vulgairement *faux sapin, pesse, picéa, épicia.* Il croît dans les Alpes, dans les Vosges, dans les Pyrénées, dans les montagnes de l'Auvergne, de la Provence, etc.

Il ne faut pas confondre cet arbre avec le véritable sapin (*abies pectinata*), qui fournit abondamment la térébenthine. Celui-ci n'en donne presque point, mais il découle des entailles que l'on pratique sur son écorce une sorte de résine qui se fige, devient concrète à l'air, et se ramollit par la chaleur. Cette résine porte le nom de *poix.* Soumise à la coction dans l'eau sur un feu très-doux, elle se fond, et la partie la plus pure qui s'en écoule est reçue dans des barils. C'est la poix grasse ou poix de Bourgogne du commerce.

Ce suc résineux est rarement employé à l'intérieur; mais il sert à former divers onguens, surtout des topi-

ques irritans ou rubéfians, qu'on applique comme les vésicatoires, les sinapismes, sur différens points du derme, pour y produire des révulsions salutaires. On rend leur action plus forte, plus rapide, en les saupoudrant de tartre stibié, d'euphorbe, etc.

Les bourgeons des sapins ont à peu près les mêmes vertus que ceux des pins. On les emploie dans les mêmes maladies. Ils communiquent à l'eau dans laquelle on les fait bouillir une odeur balsamique, une saveur amère et térébinthacée. Par la fermentation dans l'eau des pousses naissantes, on obtient une liqueur acide, une sorte de bière qu'on édulcore avec du miel, et qu'on emploie comme un fort bon diurétique. Ces préparations, d'un usage simple et facile, augmentent presque toujours le cours des urines, diminuent les douleurs nephrétiques, et facilitent la sortie des calculs. Nous avons vu plusieurs malades chez qui les urines coulaient lentement, difficilement et en petite quantité, en rendre quatre et six pintes en vingt-quatre heures.

Ces boissons apéritives et balsamiques conviennent parfaitement après l'opération de la taille, après la lithotritie: elles préviennent le retour de la maladie, la formation de nouveaux calculs. Mais il faut alors faire concourir le régime diététique avec les remèdes si l'on veut combattre avec quelque succès la diathèse calculeuse. Ce régime doit même varier suivant la nature de la gravelle; mais il faut en général un régime doux, composé de viandes blanches, de légumes frais, farineux et sucrés, de vins légers, surtout de vins blancs coupés avec une décoction de chiendent ou de saponaire.

La diététique appropriée aux maladies produites par les calculs est fort bien tracée dans l'*Essai sur la gravelle et la pierre,* publié récemment par M. Ségalas, professeur agrégé à la Faculté de Médecine de Paris. Les hommes de mérite sont toujours modestes. M. Ségalas appelle *essai* un écrit qui, à la vérité, n'est point volumineux, mais qui décèle un praticien fort habile, joignant à la délicatesse et à la sûreté de la main une instruction médicale étendue et variée. Manier avec dextérité l'instrument lithotriteur, c'est bien; mais guérir le calcul ou en prévenir le retour par un traitement méthodique, par un régime habilement tracé, c'est encore mieux.

SAPIN BAUMIER. *ABIES BALSAMEA.*

Abies balsamea. Poir. Dict. Encycl. 6. 521. Desf. Arbr. 2. 579. — *Pinus balsamea.* Lamb. Pin. t. 31.

Cette espèce, haute de cinquante à soixante pieds, se divise en branches nombreuses, touffues, dont les rameaux sont garnis de feuilles solitaires, raides, courtes, planes, linéaires, obtuses, un peu échancrées à leur sommet, vertes en dessus, d'une couleur argentée en dessous. Les fleurs sont monoïques, disposées en chatons solitaires, épars. Les cônes sont ovales, placés verticalement sur les branches, à écailles courtes, imbriquées, rétrécies et tronquées à la base, souvent aiguës au sommet, s'ouvrant et tombant ordinairement dans le courant de l'automne.

On trouve ce sapin sur les montagnes de la Caroline et du Canada, dans les terrains argileux mêlés de sable.

On l'appelle vulgairement baumier de Giléad, et on le cultive en Europe dans quelques jardins, où il croît lentement et s'élève peu. Quand on froisse ses feuilles, elles exhalent une odeur analogue à celle du baumier de Judée. L'écorce des branches et des rameaux se couvre de tumeurs ou petites vessies, d'où l'on extrait une résine liquide, blanche, transparente, aromatique, qui ressemble beaucoup au baume de La Mecque ou de Giléad, et qui en a toutes les propriétés. Elle a une odeur de citron fort agréable, et elle paraît composée des mêmes principes que les autres substances résineuses avec lesquelles elle a de l'analogie. On la préfère ordinairement à toutes les autres térébenthines, à cause de sa pureté et de son parfum; elle porte le nom de *baume du Canada*.

SAPIN BLANC. *ABIES ALBA.*

Abies alba. Poir. Dict. Encycl. 6. 521. Desf. Arbr. 2. 580. — *Pinus alba.* Lamb. Pin. t. 26. — *Pinus Canadensis.* Mill. Dict. n° 4.

Arbre d'une belle hauteur, dont le tronc est droit, revêtu d'une écorce blanchâtre, à rameaux flexibles, opposés, pendans, garnis de feuilles éparses, très-serrées, raides, courtes, tétragones, et d'un vert bleuâtre. Ses fleurs sont disposées ordinairement, à l'extrémité des jeunes rameaux, en chatons simples, cylindriques, les uns composés uniquement de fleurs mâles, les autres de fleurs femelles. Les cônes sont petits, roussâtres, renversés, cylindriques, obtus, à écailles imbriquées, minces, presque rondes, ridées et luisantes.

Ce sapin croît au Canada, à la Nouvelle-Écosse et dans le nord de la Nouvelle-Angleterre ; il se plaît dans les terres sèches, graveleuses, mêlées d'argile, et il porte le nom de *sapinette* ou *épinette blanche du Canada.* On le cultive au Jardin du Roi. On devrait en introduire la culture dans nos forêts et dans nos parcs. Son écorce contient un suc résineux qui a les qualités de la térébenthine. Ses jeunes pousses ont les mêmes vertus que les bourgeons des autres sapins.

On prépare au Canada, avec les rameaux du sapin blanc et de quelques autres espèces, une bière saine et agréable, surtout pendant les chaleurs de l'été. On pourrait composer une bière à peu près semblable avec les pousses de nos sapins. Cette boisson ne serait pas à dédaigner dans nos campagnes, lorsque le vin est rare et cher. Voici son mode de préparation.

On remplit d'eau une très-grande chaudière qu'on place sur le feu. Lorsque l'eau est chaude, on y jette un fagot de branches de pin ou de sapin nouvellement cueillies, et divisées en fragmens. Ce fagot doit avoir environ vingt pouces de circonférence. On entretient l'ébullition jusqu'à ce que la peau des rameaux se détache facilement. Pendant cette cuisson, on fait rôtir à plusieurs reprises, dans une poêle de fer, un boisseau d'avoine ; on fait également griller environ douze livres de pain coupé par tranches ; on jette le pain grillé et l'avoine dans la chaudière, et on continue l'ébullition jusqu'à ce que le tout soit bien cuit. Alors on retire les rameaux, et on éteint le feu. L'avoine et le pain se précipitent au fond ; les feuilles plus légères surnagent, et on les enlève avec une écumoire. Enfin on délaie dans la dé-

coction six pintes de mélasse ou environ douze livres de cassonade. On met sur-le-champ cette liqueur dans une barrique fraîche qui ait contenu du vin rouge. Quand elle n'est plus que tiède, on y ajoute une chopine de levure de bière que l'on brasse fortement, ou bien un morceau de levain divisé en parcelles, et on laisse le tonneau ouvert. La fermentation ne tarde pas à s'établir, et la liqueur a une saveur douce et piquante comme le cidre nouveau, si l'on ferme le tonneau au bout de vingt-quatre heures. Elle est plus douce et moins forte si l'on ne met le bondon que lorsque la fermentation est terminée.

Cette boisson est rafraîchissante, antiscorbutique, nutritive, et d'un goût qui n'est point désagréable lorsqu'on y est habitué.

La culture des pins et des sapins est trop négligée dans nos bois et dans nos campagnes, où l'on trouve à peine quelques-uns de ces arbres qui aient parcouru leur entier développement, tandis qu'en Allemagne, en Suisse, en Angleterre, on en voit presque partout. En Suisse, de hautes palissades de sapins entourent les vignes et les champs, et leur servent d'abri contre la rigueur des hivers. « J'ai vu, dit le baron Tschoudy, un bois de sapins en Suisse, dont les branches, naturellement entrelacées, formaient un toit que couvrait une épaisseur considérable de neige. Il n'en était point tombé au-dessous; on y respirait une chaleur douce. C'était au mois de janvier : on y voyait la terre bien verte et garnie de quelques fleurs. »

Les sapins du Nord, beaucoup plus élevés que les nôtres, fournissent les plus belles mâtures. Les Lapons

en font des barques si légères, qu'un seul homme peut les porter. Ainsi que le cyprès, le sapin épicia était consacré chez les Grecs et les Romains aux cérémonies funèbres. Lorsqu'une maladie grave avait porté dans une maison la tristesse et la crainte, on suspendait devant la porte des rameaux de laurier et de nerprun; le premier consacré à Apollon, dieu de la médecine; le second à Janus, pour éloigner les influences funestes. Le malade avait-il rendu le dernier soupir, on mettait à leur place des branches de sapin et de cyprès.

Sapin navigateur, dont le premier pilote
Construisit avec art la nacelle qui flotte
Sur la couche liquide où s'ébat l'Aquilon,
C'est toi qui le premier, dans sa course incertaine,
Aidas l'homme à quitter, pour la rive lointaine,
Le sol paisible du vallon.

Et c'est toi qui le suis à son heure dernière
Dans le funèbre asile, où son corps en poussière
Voit son âme des cieux enfin toucher le seuil :
Ton bois lui sert de couche où le trépas l'exile,
Et l'arbre toujours vert, enfant de ta famille,
Le cyprès veille son cercueil (1).

---

(1) Ces vers sont extraits d'un recueil de poésies inédites, que mon jeune ami, M. Volny L'Hotellier, se propose de publier incessamment. La plupart de ces pièces ont de l'éclat, de l'élévation, de l'harmonie; on y retrouve de ces expressions pittoresques de l'école moderne; mais elles sont surtout empreintes d'une mélancolie profonde qui contraste avec l'extrême jeunesse du poète.

MÉLÈZE. *LARIX.*

Les mélèzes diffèrent des sapins par leurs cotylédons simples et non lobés, par leurs cônes épars sur les rameaux, et par leurs feuilles fasciculées ou disposées en rosette.

MÉLÈZE D'EUROPE. *LARIX EUROPÆA.*

Larix Europœa. DESF. Hort. Par. 357. DC. Fl. Fr. 2064. — *Abies larix.* POIR. Dict. Encycl. 6. 511. — *Pinus larix.* LINN. Spec. 1420. LAMB. Pin. t. 35.

Le mélèze s'élève sur une tige droite jusqu'à quatre-vingts et même cent pieds de hauteur. Ses branches sont diffuses, un peu inclinées, et disposées en pyramide irrégulière. Ses feuilles sont linéaires, pointues, molles, d'un vert tendre, rassemblées en petites rosettes le long des rameaux ; elles tombent aux approches de l'hiver, et se renouvellent avec le printemps. Les fleurs naissent en chatons solitaires et épars, presque sessiles, ou portés sur des pédoncules courts, les uns mâles, les autres femelles. Les cônes sont ovales, longs d'environ un pouce, et placés verticalement sur les branches.

Cet arbre croît sur les montagnes de nos départemens méridionaux, dans les Alpes de la Suisse, en Allemagne, en Lithuanie, près de Novogorod, etc. Toutes ses parties répandent une odeur agréable. Il fournit la térébenthine de Venise, espèce de résine fluide, d'un jaune pâle, claire, visqueuse, d'une odeur aromatique, d'une saveur un peu amère. On l'obtient vers le milieu du printemps au moyen d'entailles profondes que l'on pratique dans le bois, ou en perforant le tronc avec une tarière. Les arbres trop jeunes

ou trop vieux n'en donnent point. Composée des mêmes principes et douée des mêmes propriétés que la térébenthine de sapin, elle peut la remplacer dans les prescriptions médicales.

On trouve en mai et en juin, sur les feuilles du mélèze, de petits grains d'une saveur sucrée, un peu résineuse. C'est une sorte de manne qui purge presque aussi bien que la manne des frênes. On la connaît sous le nom de *manne de Briançon* ou *de mélèze.*

Le miel que pompent les abeilles sur les mélèzes, sur les conifères, est plus amer que celui des autres végétaux, mais il a aussi des qualités plus balsamiques.

Le mélèze est un très-bel arbre dont le port ressemble un peu à celui du pin; mais il est plus svelte, plus agréable à la vue, et s'il perd ses feuilles en hiver, il produit un très-bel effet dans les bosquets printaniers par sa jolie verdure, et par ses cônes d'un pourpre violet éclatant.

Son bois est excellent et d'une grande durée. On l'emploie dans le Valais aux constructions de tout genre. On en bâtit des cabanes sans enduit, en plaçant les unes sur les autres des pièces de ce bois fendues en deux dans leur longueur. Ces édifices grossiers durent des siècles. Malesherbes dit avoir vu dans le pays de Vaud une cabane de paysan construite en mélèze depuis deux cent quarante ans. Wilsen fait mention d'un navire qu'on a trouvé dans les mers du Nord après un laps de temps considérable, et qu'on a reconnu avoir été construit de bois de mélèze et de cyprès : l'un et l'autre étaient très-sains. On assure que plusieurs tableaux de Raphaël sont peints sur le même bois.

MÉLÈZE CÈDRE. *LARIX CEDRUS.*

Larix cedrus. Mill. Dict. n° 3. Desf. Hort. Par. 357. — *Abies cedrus.* Poir. Dict. Encycl. 6. 510. — *Pinus cedrus.* Lamb. Pin. t. 35.

Arbre célèbre dans les livres sacrés, d'un port majestueux, d'une forme pittoresque, dont les branches, vastes, touffues, se déploient horizontalement, et couvrent de leur ombre un espace immense. Les rameaux, disposés par étages, sont garnis de feuilles très-rapprochées, petites, étroites, raides, pointues, triangulaires, persistantes, et d'un vert foncé. Les fleurs sont disposées en chatons simples, épars sur les branches, les uns ne portant que des fleurs mâles, les autres des fleurs femelles. Les cônes sont redressés, assez gros, ovales ou un peu arrondis, obtus à leur sommet, composés d'écailles larges, minces, roussâtres, demi-circulaires, fortement appliquées les unes contre les autres, et enduites d'une résine abondante.

Le cèdre croît en Syrie ; il couvrait autrefois le mont Liban, où il est maintenant oublié et presque anéanti. La Billardière, qui a voyagé dans ces contrées, en compte à peine cent. D'autres voyageurs disent aussi que ces arbres ont singulièrement dégénéré sur le mont Liban, qu'ils y sont peu nombreux, très-épars, peu élevés, la plupart rabougris. Parmi ceux qu'on y rencontre, il en est peu qui ne soient attachés à de vieilles souches, dont les restes cependant attestent la forte dimension des arbres qui en ont été enlevés. Depuis quelque temps on le cultive en Europe, où il brave les froids les plus rigoureux.

Toutes les parties du cèdre exhalent une odeur balsamique et pénétrante. Pendant les chaleurs de l'été, il découle de son bois un suc résineux qui se condense promptement, et qu'on appelle *cédria ;* on obtient également cette résine par des incisions pratiquées sur le tronc et sur les branches ; elle est amère, stimulante et d'une odeur très-agréable. Les jeunes rameaux, les feuilles et les fruits peu développés possèdent les vertus des autres conifères. On peut les prescrire également sous la forme d'infusion et de décoction.

Trop long-temps négligée, la culture de cet arbre magnifique commence enfin à se propager en Europe. Il se plaît dans les terrains pierreux, sablonneux et maigres, et il réussit également dans les climats d'une température différente. Il croît parmi les neiges, et supporte, quand il est adulte, les froids les plus rigoureux : dans sa première jeunesse, il faut pourtant le garantir contre les fortes gelées. Il vit plusieurs siècles, et son tronc acquiert avec l'âge jusqu'à dix ou douze mètres de circonférence ; il en a quelquefois plus de trente d'élévation.

On pourrait le multiplier dans nos bois et dans nos forêts, en couvrir les coteaux arides ou les petites montagnes, le placer dans les jardins anglais, dans les parcs, où sa sombre verdure produirait un contraste admirable avec celle des autres végétaux. On respire sous son vaste ombrage une fraîcheur délicieuse, et, lorsque les vents balancent ses branches étendues, on croit voir s'agiter toute une forêt.

Le beau cèdre qu'on voit au Jardin des Plantes de Paris a été apporté d'Angleterre, il y a environ un

siècle, par Bernard de Jussieu. Ce célèbre naturaliste le portait avec une sorte de ravissement dans son chapeau, lorsqu'il vint le confier au sol jaloux de le posséder. C'est lui qui a soigné et protégé sa première jeunesse. Honneur aux hommes modestes qui travaillent sans bruit, sans intrigue, aux progrès de la science, à la prospérité du pays! On peut oublier leurs services, mais ce qu'ils ont fait est là pour attester qu'ils n'ont pas vécu sans gloire. Un arbre, un seul arbre, planté par un naturaliste, vaut bien une statue.

Le bois de cèdre passait pour être incorruptible, et il était très-estimé des anciens, qui l'employaient à la construction des temples, des monumens publics. C'est avec le cèdre du Liban que les Égyptiens et les Syriens construisaient, au rapport de Pline, des vaisseaux d'une durée prodigieuse; ils en faisaient aussi des statues.

Quin etiam veterum effigies ex ordine avorum
Antiqua ex cedro.

VIRG.

Homère parle souvent du cèdre dans l'Iliade et l'Odyssée. On en faisait des boiseries pour les pièces destinées à recevoir les choses les plus rares; le cabinet de Priam en était revêtu. A l'entrée de la grotte de Calypso étaient des brasiers superbes d'où s'exhalait un parfum de cèdre qui embaumait l'air.

Les conifères tiennent un des premiers rangs dans l'ordre des arbres forestiers. Ils devraient couronner nos montagnes, nos collines que la hache a dépeuplées. Leur verdure perpétuelle garantirait nos campagnes de la

sécheresse de l'été, des froids rigoureux de l'hiver.

Ces beaux arbres raniment les lieux abandonnés, les landes, les bruyères, les terrains les plus arides; ils couvrent la nudité des rochers; ils embellissent les sites les plus tristes, les plus sauvages. Leur vaste ombrage entretient la fraîcheur des vallons, la fertilité des plaines. Ils assainissent les marais fangeux; ils pompent les miasmes délétères qui s'exhalent des lieux bas et humides; ils les élaborent, et transsudent à leur place des parfums balsamiques, des résines odorantes, dont les émanations se répandent au loin, et qu'on respire avec une sorte de volupté.

Ils se contentent de la plus maigre substance; ils végètent, ils vivent là où le plus humble buisson ne saurait croître. Ils entourent nos bassins de leurs écharpes verdoyantes; ils raniment les sources, les ruisseaux, les rivières, les étangs, épuisés par l'absence de la végétation. Sous leur empire, les épidémies, les épizooties sont plus rares, la température est plus régulière, et les météores qui dévastent quelquefois toute une contrée deviennent moins fréquens. On marie leur feuillage épais et sombre avec la verdure riante du bouleau, du charme, de l'érable, des saules, des peupliers; cette variété de nuances, de parfums, forme un des plus gracieux tableaux de la création.

Les conifères ont quelque chose de mélancolique qui porte au recueillement. La verdure éternelle qui les couvre contraste avec la nudité des campagnes pendant l'hiver, et nous dédommage de l'absence des fleurs. Leurs riches franges, leur tête pyramidale qui se perd dans l'azur du ciel ou dans les nuages, leurs vapeurs

balsamiques qui s'exhalent au loin, leurs branches qui s'agitent et gémissent lorsque l'ouragan gronde, et au milieu de ce mouvement de l'air et de la terre, le silence de l'homme, voilà des impressions pleines de charmes : mon âme seule peut les sentir sur la colline solitaire, mes paroles ne sauraient les peindre.

Vous qui portez dans votre sein des passions ardentes ou haineuses, venez, au déclin du jour, au milieu d'une forêt remplie de mélèzes, de cèdres, de pins ou de cyprès : en traversant ces allées sombres, ces sentiers pleins de mélancolie, vous sentirez bientôt votre cœur s'amollir, un doux frémissement vous dira que celui que vous haïssez est votre frère, qu'il est digne de votre pitié. Vous déposerez vos armes homicides, des pleurs involontaires couleront de vos yeux ; vous deviendrez compatissant, charitable, un charme inconnu se répandra dans vos veines, et la paix, cette fille du Ciel, viendra vous endormir pendant la nuit, entourera votre couche de rêves délicieux.

Nos hôpitaux, placés au milieu des villes, et souvent dans les quartiers les plus populeux, les plus insalubres, devraient occuper un vaste terrain entouré d'arbres résineux, embelli d'une avenue de platanes, de tilleuls, de peupliers, où les convalescens iraient aspirer leurs suaves exhalaisons. Ces arbres odoriférans ne seraient pas moins utiles dans les lieux où nous avons des bains publics, des sources d'eaux minérales. Les malades qui s'y rendent de toutes les contrées trouveraient, au milieu de cette balsamique atmosphère, un remède peut-être plus efficace que les eaux. Les bains de Salut, à Bagnères-de-Bigorre, sont un modèle en ce genre : des

allées magnifiques, plantées d'arbres divers qui entrelacent leurs branches et confondent leurs douces odeurs; des ruisseaux limpides, qui murmurent sous leur ombrage, donnent à ce lieu un charme puissant. Je me rappelle encore avec délice les heures que j'ai passées dans ces frais bocages. Ah! qu'on ne dédaigne point cette grande *pharmacopée* aérienne où les vieillards, les convalescens, les valétudinaires, viendraient respirer la santé. Honneur à l'administration qui entreprendra ou secondera cette œuvre de bienfaisance! Faisons fleurir les arts, élevons des obélisques, mais faisons aussi quelque chose pour les pauvres, pour le vieillard qui a usé ses organes par le travail; abrégeons surtout les souffrances de l'ouvrier qui fait vivre une nombreuse famille. que les hôpitaux, que les établissemens publics soient isolés, au milieu d'un air pur et salubre; c'est là seulement que la médecine peut avoir de grands succès, et guérir en peu de jours des maladies qui se prolongent et deviennent souvent mortelles dans des cloaques.

Les anciens, dont on ne saurait méconnaître l'habileté et la philosophie, envoyaient leurs poitrinaires dans l'île de Crète, qui était alors couverte d'arbres résineux. Là, sans autre remède que l'air embaumé qu'ils respiraient à grands flots, ils trouvaient souvent la guérison, et retournaient dans leur patrie avec une santé florissante.

La diète lactée, le lait d'ânesse, le lait de chèvre, la saignée, les exutoires, les calmans, vous avez tout épuisé pour guérir ce malade qui se consume, qui tombe dans le marasme; vous n'avez plus que quelques paroles consolantes et l'opium; je me trompe, vous avez encore

le changement de lieu. Eh bien ! qu'il parte, il en est peut-être encore temps ; qu'il quitte sa chambre où l'air est saturé de ses sueurs, de ses crachats, de toutes ses excrétions. Qu'il aille habiter une petite maison, bien propre, bien aérée, située à mi-côte, dans un vallon arrosé par une petite rivière, ombragé de tilleuls, de saules, de peupliers, d'arbres verts. Que là, sous la direction de son médecin, il suive un régime approprié à son mal, qu'il se livre aux douceurs de l'espérance, qu'il se promène dans la vallée, si son état le permet, que la journée soit remplie par de petits soins, par des jeux amusans, par des lectures agréables. Surtout que le malade ne soit jamais seul ; qu'on lui parle sans cesse de la beauté, de la salubrité du lieu qu'il habite, de sa guérison prochaine ; enfin qu'on éloigne par tous les moyens imaginables l'ennui, la crainte, l'inquiétude, tous ces sentimens pénibles qui dévorent l'existence, et si le mal n'est pas incurable, l'air balsamique de la vallée et le régime le rendront à la santé.

Combien d'autres maux ne pourrait-on pas guérir ou soulager par le séjour à la campagne ! Les maladies nerveuses, l'hypochondrie, l'hystérie, la mélancolie, toutes ces irritations qui prennent leur source dans les peines ou dans le trouble de l'âme, s'adoucissent par la variété des objets qui charment la vue. Des sites pittoresques, la beauté du ciel, la fraîcheur des ombrages, la pureté de l'air, tout cela répand dans l'esprit un calme qu'on ne saurait trouver à la ville.

CYPRÈS. *CUPRESSUS.*

Fleurs monoïques. Fleurs mâles. Chatons oblongs, garnis d'écailles membraneuses, imbriquées, en forme de bouclier. Anthères uniloculaires, sessiles sous chaque écaille. Fleurs femelles réunies en globules. Écailles persistantes, épaisses, ligneuses, en bouclier, portées sur un pédicelle. Plusieurs ovaires, surmontés chacun d'un stigmate, placés autour du pédicelle de chaque écaille. Noix monospermes, sans valves, à une seule loge.

CYPRÈS PYRAMIDAL. *CUPRESSUS SEMPERVIRENS.*

Cupressus sempervirens. Linn. Spec. 1422. Desf. Arbr. 2. 566. Pall. Fl. Ross. t. 53. Duham. Arbr. Ed. Nov. 3. t. 1.

C'est un assez grand arbre toujours vert, dont le tronc, revêtu d'une écorce brune, se garnit de branches verticales, touffues, très-rapprochées, formant une pyramide parfaite. Les feuilles sont très-petites, glabres, pointues, imbriquées sur les rameaux, qui en sont tout couverts. La nuance de ces feuilles et de ces rameaux est d'un vert sombre en hiver; mais au printemps elle s'éclaircit et devient agréable à la vue, même avant le développement des nouvelles feuilles. Les chatons mâles sont jaunâtres, ovales, et souvent en si grand nombre, que lorsque les étamines répandent leur poussière, on croirait voir sortir une sorte de fumée du milieu des rameaux. Les chatons femelles, moins nombreux et d'une teinte verdâtre, produisent des cônes arrondis, d'environ un pouce de diamètre, semblables à de petites noix, ne mûrissant qu'après l'hiver, et s'ouvrant aux premières chaleurs.

Une variété se distingue par ses rameaux étalés ou pendans vers la terre : c'est le cyprès horizontal (*cupressus horizontalis*), que les anciens appelaient cyprès mâle.

Le cyprès croît spontanément dans les contrées méridionales de l'Europe, surtout dans la plupart des îles de l'Archipel. Le professeur Desfontaines en a vu de très-beaux sur les montagnes de l'Atlas et aux environs d'Alger. Il est assez commun dans nos départemens du Midi : on le voit, aux environs de Montpellier, dans presque tous les jardins ; en Italie et en Espagne, il fait l'ornement des maisons de plaisance.

Les produits de cet arbre ont eu autrefois une certaine réputation comme médicamens. Dans les pays chauds, il s'écoule des entailles pratiquées sur l'écorce du tronc une assez grande quantité de résine d'une odeur douce et aromatique. Dans les climats tempérés, le cyprès donne fort peu de résine; mais il suinte abondamment, surtout des jeunes arbres, un suc résineux blanc, en forme de grains ou de petites larmes cristallines qui s'attachent fortement aux mains pour peu qu'on presse l'écorce, les cônes ou les chatons. Ces grains ont quelque ressemblance avec la gomme adragant, et sont très-recherchés des abeilles.

L'écorce du cyprès est amère, styptique et fébrifuge ; les noix ont également une saveur amère et acerbe. Ces substances, vraiment actives, étaient fort employées contre certains écoulemens muqueux et contre les accès de fièvre. J'ai vu en Languedoc, et particulièrement à Montpellier, le docteur Xavier Puzin guérir des fièvres intermittentes par la poudre des noix et de

l'écorce qu'il administrait dans du vin, à la dose d'un gros, un peu avant le frisson. Le quinquina était alors fort cher, et Puzin faisait avec zèle la médecine des pauvres. Lanzoni, qui avait aussi recours au cyprès pour la guérison des fièvres, lui accordait les vertus du quinquina; mais c'était vouloir trop prouver.

On emploie, soit l'écorce, soit les noix, pulvérisées et infusées dans du vin; ou bien on les réduit en pilules. La dose est d'un gros, qu'on prend quelques heures avant l'accès, et qu'on réitère jusqu'à ce que la fièvre soit interrompue.

Les feuilles de cyprès sont également amères et très-astringentes. On a guéri des enfans, et même des adultes, affectés de hernies, en appliquant sur la tumeur des cataplasmes préparés avec ces feuilles réduites en poudre et arrosées avec du vin rouge. On renouvelle ce topique tous les jours jusqu'à parfaite guérison.

Le cyprès est un arbre très-célèbre qui abonde dans l'île de Chypre et dans l'île de Crète : Pline dit que si l'on y laboure la terre, il y naîtra d'abord des cyprès. Son bois est dur, odorant, finement ondé, et d'une belle couleur rousse; il est presque incorruptible, et il dure des siècles : *Cariem vetustatemque non sentit cupressus.* Le même naturaliste parle d'une statue de bois de cyprès placée à Rome dans la citadelle de Jupiter, qui avait six cent soixante-un ans. On renfermait autrefois les objets les plus rares, les manuscrits les plus précieux, dans des cassettes de cyprès : *lævi servanda cupresso.* Hor. Les portes de l'église de Saint-Pierre de Rome, qui étaient de bois de cyprès, s'étaient conservées sans altération depuis Constantin jusqu'au

temps d'Eugène IV, c'est-à-dire près de douze cents ans.

Les Romains plaçaient le cyprès auprès des tombeaux; Virgile en parle comme d'un arbre qui était l'objet de leur vénération.

« Au sortir de la ville est une hauteur sur laquelle se voit encore un ancien temple de Cérès, maintenant abandonné; et près de ce temple un vieux cyprès que la piété de nos pères y conserve depuis bien des années. »

Est urbe egressis tumulus, templumque vetustum
Desertæ Cereris, juxtàque antiqua cupressus
Relligione patrum multos servata per annos.

Æneid., lib. 2.

Les anciens peuples plaçaient leurs tombeaux dans les plus beaux sites de la nature. Ils choisissaient, tantôt un tertre pittoresque dominant sur un lac, tantôt les bords d'un beau fleuve ou d'un ruisseau épanchant ses flots limpides sur une pelouse parfumée; et ils ornaient cette dernière demeure de l'homme de cyprès, de mélèzes, d'ifs, de lauriers et de myrtes. Au milieu de tous ces attraits de la création, il leur semblait que l'âme, dégagée de l'enveloppe matérielle qu'elle avait animée, devait se complaire à voir, du haut des cieux, l'autre moitié reposer au sein du culte et des hommages des vivans.

Toutes ces colonnes de verdure, tous ces feuillages de nuances variées, agités par les vents du soir; tous ces parfums qui se répandaient au loin et se confondaient avec les larmes, leur inspiraient des sentimens tendres et religieux, leur faisaient envisager la mort sans crainte en les rapprochant de l'immortalité.

Une sorte de faiblesse nous éloigne du cyprès parce

que les poëtes l'ont peint comme un arbre funéraire, comme le symbole du deuil et de la tristesse. Oui, sans doute, les anciens le plaçaient auprès des tombeaux, et cet arbre a quelque chose de mélancolique, surtout lorsque ses rameaux étalés se penchent vers la terre; mais cette idée de la mort, que notre pusillanimité repousse, reviendra, malgré nous, au moindre bruit, à la moindre douleur, nous assaillir et nous épouvanter. Regardons-la plutôt comme un bienfait qui doit nous délivrer des anxiétés de la vie; ne l'appelons point, mais sachons l'attendre. Surtout ne nous privons pas de ce qui peut adoucir son image; aimons le cyprès, cultivons-le comme un ami dont l'aspect nous soulage, nous console, et si ses branches inclinées vers la terre nous rappellent l'idée du tombeau, sa tête pyramidale, s'élançant vers la nue, nous montre le séjour de la divinité.

Ce bel arbre se propage par ses graines, qui ne germent qu'après leur parfaite maturité; il se plaît dans les plus mauvais terrains; il répand une odeur balsamique et salubre. Dans l'île de Candie, où il est cultivé de temps immémorial, on en forme des forêts; il croît rapidement, et devient aussi gros que le chêne sous ce climat. Sa résine, et surtout son bois, sont l'objet d'un commerce considérable. On en fait des plantations destinées à la dot des filles. De là vient la coutume de beaucoup de pères de famille de réserver une portion de terrain qu'ils ensemencent à la naissance de chaque enfant, et dont le produit est réservé pour lui seul; de là vient aussi qu'on a donné dans cette île le surnom de dot de la fille, *dos filiæ*, à cet arbre intéressant.

Le baron Tschoudi engage vivement les botanistes cultivateurs à se procurer de l'Orient des graines de cet arbre, afin d'essayer sa culture en grand. Comme il prospère dans les terres les moins profondes et les plus sèches, il servirait à couvrir la nudité de nos coteaux ras, et à tirer de ces lieux arides le seul produit qu'ils nous puissent accorder. Il réussit parfaitement en Angleterre, où l'on a fait quelques plantations sur des montagnes infertiles.

THUYA. *THUYA.*

Fleurs monoïques. Fleurs mâles disposées en chatons ovales. Écailles obtuses, imbriquées, en forme de bouclier. Anthères à une loge, sessiles sous les écailles, attachées vers la sommité du pédicelle. Fleurs femelles. Écailles ovales, un peu épaissies à leur sommet par un tubercule ou un petit onglet, conniventes dans leur longueur. Deux ovaires sous chaque écaille. Noix membraneuses sur les côtés.

THUYA D'OCCIDENT. *THUYA OCCIDENTALIS.*

Thuya occidentalis. Linn. Spec. 1. 1421. Desf. Arbr. 2. 575. Poir. Dict. Encycl. 7. 639. Lam. Illustr. t. 787. f. 1. Duham. Ed. Nov. 1. t. 4.

C'est un bel arbre, qui s'élève à la hauteur d'environ trente pieds, sur un tronc droit, revêtu d'une écorce brune et gercée; ses rameaux sont étalés, un peu pendans, d'un jaune rougeâtre, couverts de feuilles planes, imbriquées, courtes, épaisses, en forme d'écailles, verdâtres, d'une couleur plus sombre en hiver. Les fleurs mâles sont réunies, à l'extrémité des jeunes rameaux, en chatons ovales, à écailles disposées sur

quatre rangs. Les fleurs femelles forment un cône ovale, composé d'écailles oblongues, très-lisses, obtuses à leur sommet. Les semences, situées à la base des écailles, sont entourées d'une aile membraneuse et échancrée.

On a donné à ce thuya le nom d'*arbre de vie,* par allusion à sa verdure perpétuelle. Il croît sur les collines de la Virginie et du Canada; on le trouve aussi dans les forêts de la Sibérie.

Il fournit, dans son pays natal, une sorte de résine jaune et transparente qui répand une odeur balsamique quand on la brûle. Le bois est liant, léger et très- résineux. Les feuilles et les jeunes rameaux ont une saveur âcre, amère, une odeur forte, pénétrante, analogue à celle de la sabine; leur décoction concentrée est très-irritante et même vénéneuse. Les fruits sont amers, acerbes, et laissent une forte astriction dans la gorge. Kalm, Hermann, Parkinson, etc., ont présenté les divers produits de cet arbre comme des médicamens énergiques; mais nous ne voyons aucun fait qui puisse guider le praticien dans leur emploi. Au reste, Van Swieten déclare que le thuya et la sabine ont des propriétés à peu près semblables; or, ce dernier arbuste, comme nous le verrons bientôt, est un poison qu'on emploie très-rarement à l'intérieur.

D'après Kalm, les habitans du Canada préparent, avec les feuilles contuses de thuya et la graisse, un excellent topique contre les douleurs goutteuses et rhumatismales. L'essence de thuya jouit des propriétés caustiques de la sabine, et on l'emploie extérieurement pour déterger les ulcères sordides, pour détruire les

condylomes. Le docteur Léo, de Varsovie, en a obtenu de merveilleux effets : il a guéri promptement et parfaitement des condylomes qui avaient toujours repullulé, malgré toutes les médications extérieures, malgré l'excision et la cautérisation, en appliquant sur la partie, plusieurs fois par jour, de la charpie imbibée d'essence de thuya.

Hahnemann emploie intérieurement le thuya d'après la méthode homœopathique; j'aime mieux les applications du docteur Léo : celles-là n'ont point un effet imaginaire.

Cet arbre, d'un aspect agréable, fut introduit en France, et cultivé dans le jardin royal de Fontainebleau, sous le règne de François Ier. Il est aujourd'hui très-répandu en Europe dans tous les jardins de botanique et dans les bosquets d'hiver.

Le thuya de Théophraste paraît être un arbre différent, que nous ne connaissons point, et qui croissait naturellement aux environs du temple de Jupiter Ammon et dans la Cyrénaïque. Théophraste dit qu'il ressemble au cyprès sauvage, que son bois est d'une très-longue durée, qu'on en faisait des statues et divers ouvrages d'un grand prix. On l'employait aussi dans les sacrifices pour purifier l'intérieur des temples, infectés par les victimes que l'on y immolait.

GENÉVRIER. *JUNIPERUS.*

Fleurs dioïques, rarement monoïques Fleurs mâles disposées en petits chatons ovoïdes ou arrondis. Écailles membraneuses portées sur un pédicelle, élargies au sommet en forme de bouclier. Quatre à huit anthères à une loge. — Fleurs femelles : écailles épaisses, pointues, opposées en croix, portant chacune à sa base un ovaire surmonté d'un stigmate ouvert. Baie sphérique formée par l'agrégation des écailles, contenant trois noyaux osseux à une loge.

GENÉVRIER SABINE. *JUNIPERUS SABINA.*

Juniperus sabina. Linn. Spec. 1472. DC. Fl. Fr. 2067. Lapeyr. Hist. Plant. Pyr. 2. 608. Pall. Fl. Ross. t. 56. f. 2.

(Planche 149.)

C'est un arbrisseau recouvert d'une écorce rougeâtre, haut de huit à dix pieds, et dont les rameaux, redressés et nombreux, se couvrent de petites feuilles opposées, pointues, comme imbriquées, et persistantes. Les feuilles des rameaux supérieurs sont à demi ouvertes, et un peu plus longues dans une variété qu'on appelle improprement *sabine femelle* ou *sabine à feuilles de tamarisc;* celle-ci a d'ailleurs la tige plus faible, moins haute et un peu inclinée. Les baies sont latérales, arrondies et d'un bleu noirâtre. On trouve cet arbuste dans nos provinces méridionales, en Italie, en Suisse, où il fleurit au printemps.

Il est très-commun dans les Pyrénées-Orientales, aux environs de Villefranche et de Rivesaltes, à Hautpoul, dans les Corbières, d'où on le porte à Perpignan pour chauffer les fours.

La sabine a une odeur forte, très-pénétrante, une saveur chaude et amère; elle contient une grande quantité d'huile essentielle incolore. La poudre des feuilles appliquée sur la peau dénudée y produit une impression irritante, presque caustique. C'est avec raison qu'on a compris cet arbrisseau parmi les poisons âcres. On l'a souvent employé dans des vues criminelles comme un puissant emménagogue; mais, au lieu de provoquer les règles, il cause très-souvent une inflammation plus ou moins violente, et même des érosions dans les tuniques digestives.

Une jeune personne de la province avait pris le matin à jeun un paquet de poudre de sabine que lui avait procuré un herboriste. Elle éprouvait depuis environ quinze jours des douleurs presque continuelles dans la région épigastrique; mais elle s'efforçait de cacher ses souffrances à sa famille. Enfin, vaincue par la douleur, elle prit le parti de tout révéler. Le docteur D*****, appelé pour soigner la malade, prescrivit un traitement antiphlogistique, des bains, une diète sévère, et dans l'espace de trois semaines tous les symptômes d'inflammation disparurent. Six mois après, cette jeune personne accoucha sans accident de deux filles. (*Observation communiquée.*)

Une femme enceinte, âgée de trente ans, prit une infusion de sabine dans le dessein de se faire avorter. Ce poison provoqua d'abord des vomissemens violens et continuels, et quelques jours après des douleurs atroces, une hémorrhagie considérable, l'avortement et la mort. A l'autopsie, on trouva la vésicule biliaire rompue, et les intestins enflammés. (Murray, *Apparat. med.*, tome I, page 59.)

Ainsi que tous les médicamens tirés des poisons, la sabine doit être administrée avec beaucoup de prudence. L'étude plus approfondie des inflammations chroniques a beaucoup ébranlé l'antique renommée des emménagogues, et les médecins n'ont recours aujourd'hui à la sabine que dans quelques cas extrêmement rares; encore ont-ils la précaution de l'incorporer dans des substances mucilagineuses pour en diminuer l'action irritante. La dose des feuilles réduites en poudre est de dix, quinze ou vingt grains, mêlés avec du miel ou de la gomme.

On prépare une infusion aqueuse ou vineuse de sabine dans la proportion d'un gros par livre de liquide. Ces infusions se prescrivent par cuillerées. La dose de l'huile volatile est de quatre, six et huit gouttes sur du sucre ou dans une potion appropriée. Cette huile est très-énergique; à une dose un peu plus forte, elle peut causer l'empoisonnement, surtout si le sujet est très-irritable.

Le professeur Hufeland, qui a administré avantageusement plusieurs préparations de sabine dans quelques affections goutteuses d'un caractère opiniâtre, dit que l'huile essentielle a déterminé, à la dose de cinq ou six gouttes, une irritation inflammatoire des reins et de la vessie, qui n'a pu se dissiper qu'après plusieurs jours par l'usage des huileux, des mucilagineux et autres antiphlogistiques.

On a employé comme un très-bon vermifuge la décoction des feuilles, et même le suc exprimé des jeunes rameaux, à la dose d'une cuillerée à bouche; mais nous avons des remèdes plus sûrs et plus efficaces. Je préfèrerais en pareil cas l'application sur l'abdomen des

feuilles contuses ; c'est un vermifuge qui n'est pas sans vertu. On peut également employer l'huile de sabine en friction sur les parois du ventre.

La poudre de sabine a été souvent appliquée comme escharrotique sur les vieux ulcères, sur les végétations, les excroissances opiniâtres, les condylomes, etc.

Les feuilles et les rameaux sont très-propres à garantir des teignes les meubles et les vêtemens.

GENÉVRIER COMMUN. *JUNIPERUS COMMUNIS.*

Juniperus communis. Linn. Spec. 1470. DC. Fl. Fr. 2065. Chev. Fl. Par. 2. 341. Lapeyr. Hist. Plant. Pyr. 2. 609. Fl. Dan. t. 1119.

C'est un arbrisseau toujours vert, rameux, difforme, d'un aspect sauvage, haut de quatre à six pieds. Sa tige est tortue, d'un brun rougeâtre, à rameaux nombreux, épars, garnis de feuilles étroites, aiguës, raides, piquantes, légèrement canaliculées, un peu glauques à leur base, et disposées trois par trois en verticilles. A l'aisselle des feuilles se trouvent, sur des individus séparés, des chatons mâles ou femelles très-petits, de forme ovoïde.

Les fruits sont de petites baies globuleuses, vertes d'abord, puis d'un bleu noirâtre à leur maturité.

Ce genévrier croît abondamment aux Pyrénées dans les bois et les friches ; il est toujours rampant et tortu sur les sommets. Quelquefois il s'élève en arbre, et il acquiert jusqu'à quarante pieds de hauteur dans les Alpes. On le trouve également dans les bois de Fontainebleau, de Villers-Coterets, de Compiègne. Il aime

les terrains incultes, les lieux secs et rocailleux, et fleurit en mars et avril.

Toutes les parties de cet arbrisseau sont douées de propriétés actives. Les fruits, d'une saveur chaude, aromatique, un peu sucrée, fournissent une huile volatile très-fluide et un extrait amer, un peu résineux. Les feuilles, les rameaux et le bois sont également empreints d'un principe aromatique.

Les baies de genièvre ont une action diurétique qui a été remarquée par tous les praticiens. Rai assure avoir guéri des malades attaqués de douleurs néphrétiques occasionées par des graviers, en leur donnant tous les jours une décoction de baies de genièvre dans du vin. On a également administré avec succès dans les infiltrations cellulaires l'infusion vineuse ou aqueuse des mêmes fruits. Mais, comme nous l'avons plus d'une fois observé, on abuse de ces boissons stimulantes, car l'hydropisie et la gravelle sont souvent liées à des lésions organiques qui réclament d'autres moyens.

Lange donnait aux graveleux les baies de genièvre concassées et infusées dans du lait de chèvre. Cette infusion, administrée pendant plusieurs jours, débarrassait les reins sans aucune espèce d'irritation, et l'urine charriait de petits calculs mêlés à une assez grande quantité de sable fin. L'infusion des feuilles et des rameaux a une vertu diurétique non moins puissante.

Tissot recommande l'emploi des baies de genièvre comme un très-bon préservatif contre les fièvres intermittentes. Leur infusion vineuse convient surtout dans les pays insalubres où ces maladies sont endémiques.

Nous avons employé dans les hôpitaux militaires, à

une époque où le bon quinquina était rare, l'infusion suivante.

Infusion fébrifuge de genièvre. Prenez, baies de genièvre, quatre onces; sommités d'absinthe coupées menu, deux poignées; eau de rivière ou de fontaine, quatre livres; eau-de-vie de Cognac ou de Montpellier, huit onces. Laissez infuser pendant quatre ou cinq jours, et passez l'infusion à travers un linge.

On administre cette préparation à la dose de deux onces, le matin à jeun, à midi et le soir. La dose doit être plus forte lorsqu'on a des accès fébriles à combattre. C'est au reste un moyen prophilactique que nous recommandons avec confiance aux médecins qui pratiquent dans les pays marécageux où règnent des fièvres intermittentes opiniâtres, des fièvres ataxiques, etc.

Dans les pays où le genévrier est commun, et où les eaux sont malsaines, on pourrait préparer une sorte de bière, en faisant fermenter les fruits dans de l'eau, et en y ajoutant quelques corps muqueux afin d'augmenter la fermentation.

Les Lapons boivent la décoction aqueuse de ces baies, comme ailleurs on prend du café ou du thé.

On prépare avec les mêmes fruits un extrait aqueux, connu sous le nom d'extrait de genièvre; il a un goût aromatique, et son usage est populaire dans les faiblesses d'estomac et pendant les longues convalescences. On l'administre aussi dans les maladies scorbutiques et dans l'hydropisie.

Van Swieten recommande contre l'ascite et l'anasarque la mixture suivante.

Prenez, extrait de genièvre, quatre onces; faites dis-

soudre dans deux livres d'eau distillée de genièvre, et ajoutez deux onces d'esprit de genièvre. Si le malade est tourmenté par la soif, on acidule cette boisson avec une demi-once d'esprit de nitre dulcifié. La dose est d'une ou deux onces toutes les trois heures.

Toutes ces compositions ont une propriété plus ou moins stimulante; elles réveillent, excitent les tissus organiques, provoquent la transpiration, et très-souvent le cours des urines.

Dans le nord de l'Europe, en Allemagne, en Belgique, on prépare une liqueur alcoholique très-active, connue sous le nom d'eau-de-vie de genièvre : c'est de l'eau-de-vie de grain, que l'on distille de nouveau avec les fruits du genévrier. Le peuple de ces contrées en abuse surtout en cherchant dans sa vertu excitante un remède à ses maux ou à ses fatigues. On ne dit pas assez à la classe du peuple, aux ouvriers, aux hommes de peine, combien l'usage des liqueurs alcoholiques leur est funeste. L'abus de ces boissons perfides conduit dans les hôpitaux des milliers de ces malheureux, la plupart atteints de maladies chroniques, d'inflammations viscérales, d'affections squirrheuses de l'estomac, qui se jouent de tous les traitemens. Dans les classes plus élevées, ce sont des maladies nerveuses, c'est l'hypochondrie avec ses irritations précordiales, la goutte avec ses tourmens. Nos eaux-de-vie, le kirsch, le rhum, produisent les mêmes effets.

Le bois du genévrier compte également parmi les substances médicinales. Il est léger, poreux, résineux, à couches concentriques très-distinctes, et il exhale, quand on le brûle, une odeur aromatique. On le râpe

comme le bois de gayac, et on en prépare des infusions, des décoctions sudorifiques, qu'on prescrit dans les affections cutanées, goutteuses, rhumatismales, etc. On emploie de la même manière, et pour remplir le même but, les sommités des tiges.

Enfin on fait avec le bois du genévrier de jolis ouvrages de tour et de marqueterie; il est rougeâtre, odorant, légèrement veiné; son grain prend un beau poli qui s'avive encore avec le temps.

On cultive cet arbrisseau sauvage dans les bosquets d'hiver et dans les parcs. Les grives et les merles sont affriandés par ses fruits, qui leur donnent un fumet d'une agréable amertume.

GENÉVRIER OXYCÈDRE. *JUNIPERUS CADUS.*

Juniperus cadus. Linn. Spec. 1470. Lam. Dict. Encycl. 2. 625. DC. Fl. Fr. 2066. Lapeyr. Hist. Plant. Pyr. 2. 609. Duham. Arbr. 1. t. 128.

Il ressemble beaucoup au genévrier commun, mais il en diffère par ses feuilles plus longues, plus larges, et par ses fruits beaucoup plus gros. Les branches sont tortues, rameuses, revêtues d'une écorce d'un gris brun ou rougeâtre. Les feuilles sont linéaires, aiguës, très-ouvertes, raides, piquantes, sessiles, ternées, marquées au dessus de deux raies glauques. Les fruits sont charnus, axillaires, ovoïdes ou arrondis, gros comme les baies du groseiller épineux, marqués au sommet de trois raies divergentes, d'une couleur roussâtre à leur maturité, et couverts d'une poussière glauque.

Cet arbrisseau, qu'on appelle vulgairement *cade*, a

quelquefois la hauteur d'un arbre moyen, et son tronc est de la grosseur d'un homme. Il croît en Espagne, sur les côtes de Barbarie et dans nos départemens méridionaux ; on le trouve dans les Pyrénées-Orientales, aux environs de Prades et de Bagnols. Il aime les terrains montueux, arides et incultes.

GENÉVRIER DE PHÉNICIE. *JUNIPERUS PHOENICEA.*

Juniperus phœnicea. LINN. Spec. 1471. LAM. Dict. Encycl. 2. 628. LAPEYR. Hist. Plant. Pyr. 2. 609. DUHAM. Arbr. 1. t. 128.

Cette espèce a une forme pyramidale, et s'élève à la hauteur de quatre ou cinq pieds. Ses branches sont nombreuses, touffues, divisées en rameaux couverts de feuilles très-petites, très-serrées, vertes, ovales, obtuses, ternées, imbriquées, assez semblables à celles du cyprès. Les baies sont sphériques, de la grosseur d'un pois ; elles prennent en mûrissant une couleur rousse.

Ce genévrier croît en Espagne, en Italie, et en France dans nos provinces méridionales. On le cultive dans les bosquets d'hiver, ainsi que l'espèce précédente. Leurs propriétés se rapprochent de celles du genévrier commun ; leurs fruits, leurs rameaux, sont résineux, stimulans et diurétiques.

On retire du *juniperus cadus*, par la distillation, une huile empyreumatique, connue sous le nom d'*huile de cade*, dont l'art vétérinaire fait usage dans les maladies cutanées des bestiaux. J'ai vu des militaires s'en servir avec un plein succès pour se délivrer de gales

opiniâtres. On a quelquefois employé cette huile comme vermifuge; mais elle est caustique, et son usage intérieur peut causer une inflammation mortelle.

Le genévrier de Virginie (*Juniperus virginiana*, Linn.), qu'on appelle cèdre rouge à cause de la couleur de son bois, a une forme élégante et pittoresque. C'est un très-bel arbre qui résiste bien à la rigueur de nos hivers, qui se plaît dans les terrains les plus arides, et dont la culture devrait être encouragée. Il parvient dans son pays natal à la hauteur des plus grands sapins; son bois est odorant, uni, d'une belle couleur rouge, et d'une très-longue durée.

UNE SOIRÉE D'AUTOMNE A FONTAINEBLEAU.

Les beaux jours ont disparu, la campagne se décolore, et l'on voit à peine quelques pauvres fleurs égarées sur le gazon.

Avez-vous parcouru la forêt de Fontainebleau par une soirée d'automne, lorsque les pins gémissent au milieu des rochers? Avez-vous remarqué ces genévriers difformes, ces bruyères flétries, ces sables mobiles sillonnés çà et là par la trace inquiète de la biche? Si vous aimez la nature jeune, parée, brillante, fuyez ces solitudes pleines de tristesse. Que pourraient vous dire ces hêtres, ces bouleaux, balançant leurs cimes dépouillées, ces feuilles desséchées qui tombent et s'envolent comme les derniers jours de l'homme?

L'hirondelle fait déjà ses préparatifs de voyage, le terme de nos herborisations approche. Hélas! celle-ci est peut-être la dernière! Ne perdons pas un instant.

Visitons d'abord cette haie qui borde la forêt, et qui a conservé un reste de fraîcheur. L'aimable clématite fait flotter au milieu des buissons sa chevelure ondoyante, et vient enlacer le fusain qui lui livre ses fruits teints de pourpre. Spectacle enchanteur, doux emblême de l'amitié! Deux arbustes se réunissent, s'appuient l'un sur l'autre, pour mieux résister aux efforts de la tempête. Partout la nature nous donne d'utiles leçons; mais le méchant les dédaigne, la haine occupe son cœur tout entier.

Sur la pelouse la gentiane d'automne ouvre ses belles corolles où brille le saphir, tandis que le grand plantain balance avec grâce son plumet d'améthyste. Je marche péniblement à travers les ronces, les sables et les broussailles. La végétation est mourante, tout est sombre et muet autour de moi : c'est le silence du désert.

Enfin, je cueille sous les bouleaux du mont Chauvet l'euphraise officinale, herbe jolie, bienfaisante, qui étale au-dessus de la mousse ses fleurs à petites lèvres, nuancées de blanc et de jaune. Son nom exprime la joie, le plaisir. On dit qu'elle dissipe les maux d'yeux; voilà pourquoi les Anglais l'appellent lumière de l'œil, *eye-bright*. Mais nous sommes devenus bien savans; tous ces miracles étaient bons dans les temps d'ignorance.

En descendant dans un petit vallon je rencontre la carline vulgaire; j'admire ses feuilles armées d'aiguillons, et ses belles fleurs radiées, dont les mouvemens me font craindre un changement prochain dans l'atmosphère. Toute la plante s'émeut, s'agite, se con-

tracte, comme si elle était sous l'influence d'un phénomène électrique.

Pendant que je m'égarais dans les sentiers les plus solitaires de la forêt, le ciel se couvrait, au sud-ouest, d'épais nuages ; des éclairs partaient de plusieurs points de l'horizon, et l'orage se préparait dans le lointain. Bientôt un vent furieux se précipite des hauteurs avec d'horribles sifflemens; les arbres frémissent, leurs cimes plient, leurs branches se brisent; les éclats de la foudre se mêlent aux mugissemens de la tempête, et toute cette musique de l'air a quelque chose d'austère, de sublime, qui me charme. Un sentiment de paix et de joie sauvage remplit mon cœur. Cependant je me mets à l'abri dans le creux d'une vaste roche qu'entourent des ronces, des genévriers et des bouleaux. Je vois çà et là des grès renversés, des branches d'arbres rompues, et quelques faibles herbes qui se cachent dans une mousse limoneuse.

Peu à peu l'orage s'apaise, le calme renaît dans les airs et dans la forêt; on n'entend plus que quelques petits oiseaux qui murmurent leurs dernières amours. Enfin le ciel se voile, au-dessus de ma tête, d'une sorte de gaze transparente, à travers laquelle tombe une douce rosée dont s'abreuvent quelques petites fleurs d'automne. Au couchant, de légers nuages se dorent des rayons mourans du soleil. Quel harmonieux accord entre cette douce lumière et les teintes mélancoliques de ces fleurs, dernière parure de l'année, dernier sourire de la nature languissante !

Il faut pourtant quitter ce paisible abri. Adieu, collines agrestes, fraîches vallées où se plaît la scabieuse!

Adieu, suaves parfums du soir, délicieux murmures de la forêt! Adieu, courses salutaires, charme du cœur, délassement de l'esprit! Ah! combien je vous regrette! Mais la sagesse nous dit que ces jouissances ne sont point perdues. Le souvenir est toujours là qui nous les rappelle, et nous puisons dans ce souvenir du passé de nouvelles douceurs et de nouveaux plaisirs.

IF. *TAXUS.*

Fleurs dioïques ou monoïques, entourées de plusieurs écailles rousses qui tiennent lieu de périgone. Fleurs mâles : huit ou dix étamines; filamens réunis en cylindre, anthères à une loge s'ouvrant en dessous, disposées circulairement en forme de bouclier. Fleurs femelles : ovaire ovoïde, à stigmate concave. Drupe charnu, sphérique, monosperme, ombiliqué au sommet.

IF COMMUN. *TAXUS BACCATA*

Taxus baccata. Linn. Spec. 1472. Lam. Dict. Encycl. 3. 228. DC. Fl. Fr. 2069. Lapeyr. Hist. Plant. Pyr. 2. 609. Duham. Ed. Nov. 1. 62. t. 19.

(Planche 150.)

C'est un arbre vénéneux et toujours vert, haut de trente à quarante pieds, et quelquefois davantage. Sa tête touffue forme un cône arrondi, dont le feuillage imite un peu celui des sapins. Ses rameaux sont grêles, plians, garnis de feuilles linéaires, d'un vert foncé, très-rapprochées, et disposées de côté et d'autre comme les dents d'un peigne. Les fleurs sont axillaires, sessiles, peu apparentes. Le fruit est une petite baie ovale placée au milieu d'une cupule succulente; à sa maturité

il devient d'un rouge vif et d'une saveur douceâtre.

L'if croît naturellement en France, en Allemagne, en Suisse, en Italie, etc. ; on le rencontre dans les vallées sombres et sur les rochers des Alpes. Lapeyrouse dit qu'il croît parmi les sapins dans la vallée d'Aran (Haute-Garonne).

Dans les lieux ombragés et un peu humides son tronc acquiert quelquefois une grosseur prodigieuse. Il fleurit au printemps, et les fruits mûrissent en automne.

Dans l'antiquité, l'if était dédié aux morts ; il servait à orner les monumens funéraires : aussi les poètes lui donnent-ils l'épithète de *noir*, de *lugubre*. Les rives du Styx et de l'Achéron en étaient ombragées. Stace, dans sa *Thébaïde*, fait éclairer la route ténébreuse des enfers par une Furie portant à la main un rameau d'if enflammé :

> *Nec dum illum aut trunca lustraverat obvia taxo*
> *Eumenis.*

Lucain place la caverne de la magicienne Érichtho dans la Thessalie, au milieu d'une forêt d'ifs où abondent les plantes les plus vénéneuses (1).

On voit encore aujourd'hui des ifs entourer les cimetières dans plusieurs cantons de la Suisse, en Angleterre, et surtout en Écosse : leur feuillage sombre a quelque chose de grave, d'imposant, qui convient à ces lieux de silence et de paix.

---

(1) Cette caverne se prolonge et descend presque jusqu'aux enfers. Une sombre forêt la couvre de ses rameaux penchés vers la terre, jamais dirigés vers le ciel : c'est le taxus, dont le noir feuillage la rend impénétrable au jour.

La Pharsale, liv. 6.

PROPRIÉTÉS DÉLÉTÈRES.

Les qualités vénéneuses de l'if, signalées par Théophraste, Nicandre, Dioscoride, Pline, Galien, Jules César, Lucrèce, Virgile, contestées ensuite par quelques modernes toujours prêts à traiter de rêveries les observations des anciens, ont été enfin mises en évidence par une foule d'épreuves tentées sur les animaux, sans compter les accidens fortuits occasionés par ce poison. Mathiole et Jean Bauhin, parmi les modernes, ont démontré son action délétère par des faits positifs. Les feuilles publiques avaient également annoncé, vers le milieu du siècle dernier, la mort de plusieurs chevaux qui avaient mangé des branches d'if aux environs de Bois-le-Duc en Hollande; les effets du poison se manifestèrent au bout de quatre heures par des convulsions.

Le professeur Villars racontait qu'un de ses chevaux qui avait brouté quelques brins d'if dans les montagnes du Dauphiné était tombé mort au bout de deux heures sans avoir éprouvé aucun symptôme apparent. Deux professeurs de médecine vétérinaire, Bredin et Hernon, s'empressèrent de vérifier ce fait par des expériences.

On fit manger six onces de feuilles d'if à un cheval, qui mourut sans convulsions au bout d'une heure. La même dose donnée à un mulet qui avait mangé du foin le fit périr seulement au bout de cinq heures, sans convulsions ni météorisme. On en fit l'ouverture en présence du docteur Gilibert. Les feuilles d'if étaient mêlées dans le ventricule avec le foin; elles avaient encore leur forme et leur couleur. On aperçut seulement sur les intestins

grêles quelques ecchymoses. Un cheval soumis à la même épreuve mangea impunément une double dose de feuilles d'if. (Gilibert, *Démonstrations élémentaires de botanique.*)

Valmont de Bomare rapporte qu'un paysan ayant attaché son âne dans une arrière-cour du Jardin du Roi où il y avait une palissade d'ifs, l'animal, pressé par la faim, brouta quelques rameaux qui étaient à sa portée. Lorsque le maître vint pour prendre son âne, il le vit tomber par terre et mourir subitement tout enflé.

La *Gazette de santé* du 1er novembre 1817 rend compte de plusieurs expériences tentées par M. Grognier, professeur à l'école vétérinaire de Lyon, sur divers animaux avec les feuilles et les fruits de l'if. Le suc exprimé des feuilles donné à la dose de cinquante grammes, et ensuite d'un hectogramme, à un chien barbet de moyenne taille n'a produit d'autres effets que le vomissement; mais quarante grammes ont fait périr un chien plus petit. La décoction très-chargée des feuilles n'a produit aucun effet vénéneux sur d'autres chiens. Plusieurs expériences ont démontré l'innocuité des fruits.

Maintenant, si nous examinons l'action de l'if sur l'homme, nous trouvons des faits qui s'accordent avec l'opinion émise par les anciens.

D'après le témoignage de Percival, trois enfans à qui l'on avait donné à sept heures du matin une cuillerée de poudre de feuilles d'if en trois doses, à titre de vermifuge, éprouvèrent, deux heures après, des frissons, des bâillemens, une propension continuelle au sommeil, et des défaillances. Deux de ces enfans ne donnèrent

aucun signe de douleur; le troisième éprouva des vomissemens et des tranchées. Tous les trois périrent dans la journée sans angoisses, sans météorisme : on eût dit après leur mort qu'ils étaient plongés dans un sommeil paisible. (Plenck, *Toxicologia.*)

Les fruits, d'abord un peu fades, manifestent bientôt après une saveur désagréable, presque nauséabonde; ils contiennent, d'après l'examen de MM. Chevallier et Lassaigne, une matière sucrée, fermentescible, incristallisable; de la gomme, de l'acide malique, de l'acide phosphorique, et une substance grasse d'un rouge de carmin.

Des naturalistes, des médecins, qui en ont fait l'épreuve, affirment qu'on peut manger ces fruits sans inconvénient. Cependant Puinh rapporte (*Materia venenaria regni veget.*) qu'un enfant qui en avait mangé une certaine quantité mourut en peu de jours après avoir éprouvé des vomissemens, une prostration soudaine des forces, et une éruption de taches livides. A l'ouverture du corps, l'estomac offrait à peine quelques traces d'inflammation; mais il était rempli d'un mucus noirâtre.

On avait dit anciennement qu'il était dangereux de se livrer au sommeil sous l'ombrage de l'if. Quelques modernes ont répété cette assertion sans examen; mais aucun fait n'atteste que ses émanations aient causé des accidens fâcheux. Au reste, il est plus sage de ne point s'y exposer, surtout lorsque l'arbre est en fleurs. Les opinions diverses qui ont été émises sur les effets délétères de l'if peuvent s'expliquer par l'exposition des lieux, la nature du sol, l'âge de l'arbre, et autres cir-

constances qui influent plus ou moins sur les qualités des végétaux. Toutefois, il est constant que les feuilles sont vénéneuses et les fruits au moins suspects.

Ce poison, dont les propriétés semblent résider dans un principe amer et nauséeux, agit à la manière des sédatifs et des narcotiques. Son impression sur la force vitale est vive, profonde, rarement accompagnée de convulsions. Les principaux phénomènes qu'il excite sont des bâillemens, des vertiges, des défaillances, un assoupissement comateux. On remarque parfois quelques nausées, quelques vomissemens, sans irritation notable et permanente du tube digestif. Le cerveau est l'organe essentiellement affecté.

Dans la première période de l'empoisonnement, le médecin doit se hâter d'administrer des vomitifs assez énergiques pour expulser la substance délétère. Si le poison a été avalé depuis quelque temps, et s'il se manifeste déjà des signes de congestion cérébrale, on fait une saignée du bras, ou l'on applique des sangsues sur le trajet des jugulaires; on prescrit des pédiluves irritans, des lavemens laxatifs, des boissons acidulées avec le vinaigre ou le jus de citron.

Lorsque le narcotisme persiste, on le combat par des affusions froides sur la tête, par des potions excitantes, animées avec quelques gouttes d'ammoniaque liquide, par une infusion concentrée de café, et autres remèdes indiqués dans nos méthodes générales.

PROPRIÉTÉS MÉDICALES.

Un médecin de Montauban, le docteur Gaterau, qui ne croit pas aux fables inventées par les anciens, et qui

accuse les modernes d'ignorance pour les avoir accueillies, prétend que non-seulement l'if n'est pas un poison, mais qu'au contraire l'extrait de ses feuilles est un remède efficace contre les tumeurs lymphatiques, et surtout contre les rhumatismes invétérés.

Un homme qui ne pouvait exécuter aucun mouvement du bras gauche, qui gardait le lit depuis plus de six mois et avait épuisé à peu près tous les moyens qu'on emploie en pareil cas, prit l'extrait d'if d'abord à la dose de trois grains par jour, et puis par gradation à la dose de sept pendant quarante jours. Ce remède, qui le purgea d'abord un peu et excita une abondante sécrétion de salive, lui fut si salutaire, qu'il put bientôt reprendre son travail habituel.

Si d'autres observations venaient confirmer ce fait, l'extrait d'if serait une bonne acquisition pour la matière médicale. Au reste, d'après le mode de prescription du docteur Gaterau, on voit, sans qu'il le dise, que les fables des anciens lui avaient pourtant inspiré quelque crainte. Un médecin circonspect n'administrerait pas autrement un poison ou un remède énergique. On peut blâmer les anciens pourvu qu'on imite leur prudence.

Les naturalistes voyageurs qui nous ont fait connaître quelques espèces exotiques s'étendent peu sur leurs propriétés. L'if du Japon (*taxus nucifera*, Linn.), décrit et figuré par Kæmpfer, est un arbre assez élevé, très-touffu, dont les feuilles sont linéaires, pointues, un peu moins longues que celles de l'if commun, d'une teinte plus sombre et comme noirâtre en-dessus, d'une couleur glauque à leur face inférieure.

Le fruit est une baie ovale, à peu près de la forme d'une olive, un peu aiguë au sommet, lisse, d'une couleur herbacée, parsemée de lignes blanchâtres. La chair en est molle, fibreuse, d'une saveur balsamique, astringente et un peu âcre; elle recouvre un noyau oblong, pointu aux deux extrémités, contenant une amande charnue, huileuse, d'une saveur acerbe comme les glands du chêne. Lorsque ces noix sont sèches elles perdent de leur âpreté, et on les sert sur les tables avec les autres noix du pays. Cette espèce d'if croît au Japon dans les provinces du Nord.

L'if verticillé (*taxus verticillata*, Thunb.) a quinze ou vingt pieds de hauteur. Les rameaux qui sortent de la tige y sont resserrés, et, devenant insensiblement plus courts, lui donnent une forme pyramidale comme celle du cyprès. Les feuilles sont sessiles, verticillées, réunies au nombre de huit à chaque verticille, linéaires, obtuses, convexes et d'un vert foncé en-dessus, concaves en-dessous avec deux lignes saillantes. L'if verticillé croît naturellement au Japon. On le cultive dans quelques jardins comme un arbre d'ornement.

Nous avons signalé les propriétés vénéneuses de l'if européen; nous dirons succinctement ses usages économiques, car cet arbre, comme presque toutes les productions de la terre, a aussi quelques bonnes qualités. On le multiplie de marcottes, de boutures et de semences. Il vient dans tous les terrains, mais il réussit mieux sur un sol ombragé un peu humide. Son bois est dur, serré, fin, d'une couleur rousse ou rougeâtre et presque incorruptible; il prend un très-beau poli et il ressemble à quelques bois rares qui nous viennent de l'Inde.

On cultive l'if dans les bosquets d'hiver, dans les jardins anglais, où il prend des formes élégantes, lorsque la main qui le taille est conduite par le goût. Autrefois on le tourmentait dans tous les sens pour lui donner des formes ridicules et bizarres : on en faisait des géans, des dragons, des animaux de toute espèce. Mais il vaut mieux le laisser croître en liberté, le placer dans des massifs de nuances variées, ou, si l'on veut absolument le tondre, en faire des buissons, des haies, des palissades, qu'on peut rendre impénétrables en leur donnant une assez forte épaisseur.

Au reste la véritable place de l'if est dans les forêts, dans les parcs, où sa couleur sombre contraste d'une manière pittoresque avec la douce verdure des bouleaux, des peupliers, des platanes, etc. Mais il faut en éloigner les animaux ruminans, car il est pour eux un dangereux voisin, d'après les faits que nous avons recueillis. Ses fruits rouges, ressemblant en quelque sorte à des cerises sauvages, pourraient aussi tenter les enfans; et bien qu'on les mange, dit-on, sans accident dans certains pays, nous ne croyons pas à leur innocuité. Nous n'avons, il est vrai, rapporté qu'une seule observation; mais elle doit suffire pour éveiller la sollicitude des pères de famille.

FIN.

ERRATA.

Tome Ier, page 94, ligne 20 ; *au lieu de :* true-loves ; *lisez :* true-love.

Page 245, ligne 18 ; *au lieu de :* je vais aller explorer ; *lisez :* je vais explorer.

Tome II, page 28, ligne 22 ; *au lieu de :* la moindre intempérance de l'air ; *lisez :* la moindre intempérie de l'air.

Page 117, ligne 5 ; *au lieu de :* le col du Tourmata ; *lisez :* le col du Tourmalet.

Page 345, ligne 2 ; *au lieu de :* le suc exprimé de la racine, des jeunes pouces ; *lisez :* le suc exprimé de la racine, des jeunes pousses.

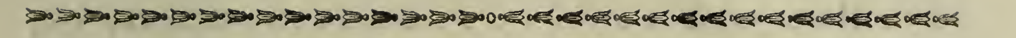


TABLE
LATINE ET ALPHABÉTIQUE.

NOTA. Les chiffres romains indiquent le volume, et les chiffres arabes, la page.

A.

B.

C.

D.

E.

F.

G.

H.

I.

J.

K.

L.

M.

N.

O.

P.

Q.

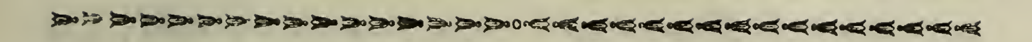
R.

U.

V.

W.

FIN DE LA TABLE LATINE ET ALPHABÉTIQUE.



TABLE

GÉNÉRALE ET ALPHABÉTIQUE DES MATIÈRES.

NOTA. Les chiffres romains indiquent le volume, et les chiffres arabes, la page.

A.

C.

D.

E.

F.

G.

H.

I.

K.

L.

M.

P.

Q.

R.

S.

T.

U.

V.

FIN DU TROISIÈME ET DERNIER VOLUME.

PARIS.—IMPRIMERIE DE CASIMIR, RUE DE LA VIEILLE-MONNAIE, N° 12.

